

MENÚ CANTINA
MENÚ TARDOR-HIVERN
SETMANA DEL 14 AL 20 D'OCTUBRE DEL 2024
DILLUNS
DIMARTS
DIMECRES
DIJOUS
DIVENDRES
ESMORZAR

CAFÈS/INFUSIONS/SUCS

CAFÈS/INFUSIONS/SUCS

CAFÈS/INFUSIONS/SUCS

CAFÈS/INFUSIONS/SUCS

CAFÈS/INFUSIONS/SUCS

TORRADES

MANTEGA/MELMELADA

MANTEGA/MELMELADA

MANTEGA/MELMELADA

MANTEGA/MELMELADA

MANTEGA/MELMELADA

ENTREPÀ

FORMATGE FRESC

FORMATGE FRESC

FORMATGE FRESC

FORMATGE FRESC

FORMATGE FRESC

FORMATGE MANXEGO

PERNIL CUIT

TONYINA (VEGETALS)

MORTADELA

GALL D'INDI

BOTIFARRA CATALANA

FUET

XORIÇ

BULL BLANC

LLONGANISSA

FRANKFURT

HAMBURGUESA

TRUITA A LA FRANCESA

XISTORRA

BACÓ

DINAR
AMANIDA

AMANIDA GUARNICIÓ

AMANIDA GUARNICIÓ

AMANIDA GUARNICIÓ

AMANIDA GUARNICIÓ

AMANIDA GUARNICIÓ

**AMANIDA
ESPECIAL**

AMANIDA CATALANA

AMANIDA D'ENDIVIES

 AMANIDA DE PEBROTS
ESCALIBATS

AMANIDA GREGA

ESPÀRRECS AMB LACÓN

**PRIMERS
PLATS**

 MONGETA VERDA SALTEJADA
AMB BACÓ

CREMA DE MONIATO

ESCUDELLA

SALTEJAT DE VERDURES

PATATES ENMASCARADES

 FIDEUS A LA CASSOLA AMB
POLLASTRE I SÈPIA

 MACARRONS NAPOLITANA
AMB MANDONGUILLES

 CREMA DE MONGETA
VERDA

CREMA DE PÈSOLS

COLIFLOR AL VAPOR

CANELONS DE CARN

BRÓCOLI GRATINAT

WOK DE VERDURES

ARRÒS DE PEIX

SOPA DE BROU

SEGONS PLATS

BACALLÀ EN SALSÀ VERDA

 TRUITA DE GALL D'INDI I
FORMATGE

CARN D'OLLA

 LLUÇ A L'ANDALUSA AMB
AMANIDA

 MAGRE DE PORC EN
SALSÀ DE TOMÀQUET

 BISTEC AMB PATATES
FREGIDES

PATATES D'OLOT

 PERNILET DE POLLASTRE
AMB VELOUTÉ DE CEBA

 CONILL A L'ALLET AMB
XAMPINYONS

 CORBALL AMB
MOUSSELINA I SALSÀ DE
PEBROT

 SALSITXES DEL PAÍS AMB
CEBA I PEBROTS

 SUPREMA DE LLUÇ PLANXA
AMB PATATES PARISINES

 LLOBARRO AMB PATATES
PANADERES

 PINXOS DE POLLASTRE
AMB PATATES BRAVES

 PIT DE GALL D'INDI
PLANXA AMB CHERRIS
SALTEJATS

PA

PA

PA

PA

PA