

 Diputació Barcelona	MENÚ CANTINA				
	MENÚS TARDOR-HIVERN				
	Setmana del 20 al 26 d'octubre del 2025				
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	ESMORZAR				
		CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS
TORRADES		MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA
ENTREPÀ		FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC
		FORMATGE MANXEGO	PERNIL CUIT	XORIÇ	CATALANA
		MORTADELA	FUET	SARDINES	BULL BLANC
		CANSALADA VIADA	TRUITA DE PATATES	BOTIFARRA	LLOM ROSTIT
	DINAR				
AMANIDA		AMANIDA GUARNICIÓ	AMANIDA GUARNICIÓ	AMANIDA GUARNICIÓ	AMANIDA GUARNICIÓ
AMANIDA ESPECIAL		AMANIDA DE COL	AMANIDA DE CABDELLS DE FORMATGE I SALMÓ	AMANIDA DE MONGETA VERDA	AMANIDA WALDOLF
PRIMERS PLATS		VERDURES D'HIVERN AMB OLI D'OLIVA	ESTOFAT DE MONGETES SEQUES I FIDEUS AMB VERDURES	CREMA DE PORROS AMB POMA	CARXOFES AL VAPOR
		SOPA DE PEIX	SOPA D'ARRÒS	SOPA DE GALETS	PAELLA VALENCIANA
		PATATES ESTOFADES	BLEDES AL VAPOR	ESPIRALS AL PESTO	SOPA DE PISTONS
SEGONS PLATS		BOTIFAFRRA AL FORN AMB CEBA	TIRES DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE GUARNICIÓ	SALMÓ AMB PATATES PANADERES	GALL D'INDI EN SALSA
		VEDELLA AMB BOLETS	SUPREMA DE LLUÇ EN SALSA VEDA	CUIXA DE POLLASTRE PLANXA AMB XAMPINYONS	XURRASCO AMB PATATA AL FORN
		DAURADAPLANXA AMB PEBROTS VERMELLS ESCALIVATS	PEUS DE PORC EN SALSA	MUSLCOS A LA MARINERA	ROSADA AMB PASTANAGA GLAÇEJADA
		PA	PA	PA	PA