

	MENÚ CANTINA				
	MENÚS PRIMAVERA-ESTIU				
	SETMANA DEL 21 AL 27 DE SETEMBRE 2026				
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
CAFÈS	ESMORZAR				
	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS		CAFÈS/INFUSIONS/SUCS
	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA		MANTEGA/MELMELADA
TORRADES	FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC		FORMATGE FRESC
ENTREPÀ	FORMATGE MANXEGO	PERNIL CUIT	TONYINA (VEGETALS)		GALL D'INDI
	BOTIFARRA CATALANA	FUET	XORIÇ		LLONGANISSA
	FRANKFURT	TRUITA DE CEBA I BACALLÀ	LLOM ROSTIT		BACÓ
	DINAR				
AMANIDA	AMANIDA GUARNICIÓ	AMANIDA GUARNICIÓ	AMANIDA GUARNICIÓ/GASPATXO		AMANIDA GUARNICIÓ/GASPATXO
AMANIDA ESPECIAL	AMANIDA MURCIANA	AMANIDA TEMPLADA DE PATATA AMB VINAGRETA I SARDINA	XATÓ AMANIDA		TABULE
PRIMERS PLATS	ENSALADILLA RUSA	FIDEUS A LA MARINERA	LLENTIES AMB VERDURES		MONGETA VERDA,TOMÀQUET,ALL I PERNIL CUIT
	SOPA DE PEIX AMB ARRÒS	SOPA DE BROU AMB FIDEUETS	SOPA DE TOMÀQUET AMB ALFÀBREGA		MELÓ AMB PERNIL
	CREMA DE VERDURES EXTRA	PATATA I BLEDA AL VAPOR	COLIFLOR AL VAPOR		PATATES REVOLCONES
SEGONS PLATS	ALBERGÍNIA FARCIDA	BISTEC AMB PATATES FREGIDES	TRUITA DE PATATA I CEBA		BOTIFARRA DE POLLASTRE AL FORN AMB ALBERGÍNIA ARREBOSSADA
	POLLASTRE ROSTIT A LA TARONJA	CALAMARS A LA ROMANA	GOULASH DE GALL D'INDI AMB ARRÒS PILAF		MAGRE DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA
	SUPREMA CORBALL AL FORN AMB ESPÀRRECS	BACALLÀ "AJOARRIERO"	SALMÓ PARRILLA AMB PURÉ I CARBASSÓ		CALAMARS AMB CARXOFES I PÈSOLS
	PA	PA	PA		PA