



**MENÚ CANTINA**
**MENÚS PRIMAVERA-ESTIU**
**SETMANA DEL 23 AL 29 DE SETEMBRE DEL 2024**

	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
	<b>ESMORZAR</b>				
<b>CAFÈS</b>	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS		CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS
	MANTEGA/MELMELADA		MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA
<b>TORRADES</b>					
<b>ENTREPÀ</b>	FORMATGE FRESC		FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC
	FORMATGE MANXEGO		TONYINA (VEGETALS)	MORTADELA	GALL D'INDI
	BOTIFARRA CATALANA		XORIÇ	BULL BLANC	LLONGANISSA
	FRANKFURT		LLOM ROSTIT	XISTORRA	BACÓ
<b>DINAR</b>					
	AMANIDA GUARNICIÓ		AMANIDA GUARNICIÓ/GASPATXO	AMANIDA GUARNICIÓ	AMANIDA GUARNICIÓ/GASPATXO
<b>AMANIDA ESPECIAL</b>	AMANIDA MURCIANA		XATÓ	AMANIDA MIMOSA	TABULE
<b>PRIMERS PLATS</b>	ENSALADILLA RUSA		LLENTIES AMB VERDURES	MENESTRA DE VERDURA AMB PERNIL CUIT	MONGETA VERDA, TOMÀQUET, ALL I PERNIL CUIT
	SOPA DE PEIX AMB ARRÒS		CREMA DE PORROS AMB PERA I SAFRÀ	ARRÒS DE PEIX	MELÓ AMB PERNIL
	CREMA DE VERDURES		COLIFLOR AL VAPOR	CREMA DE CARBASSÓ	PATATES REVOLCONES
<b>SEGONS PLATS</b>	ALBERGÍNIA FARCIDA		TRUITA DE PATATA I CEBA	LLUÇ FRESC AL FORN AMB SALSA VERDA	BOTIFARRA AMB ALBERGÍNIA ARREBOSSADA
	POLLASTRE A LA TARONJA		FRICANDO DE VEDELLA	COSTELLES DE PORC BRASEJADES	MAGRE DE POLLASTRE AMB CEBA
	SUPREMA DE CORBALL AL FORN AMB ESPÀRRECS		SALMÓ PARRILLA AMB PURÉ I CARBASSÓ	PIT DE GALL D'INDI AMB PEBROTS ESCALIVATS	ROSADA AMB TOMÀQUET XERRI SALTEJAT
	PA		PA	PA	PA