



SERVEI RESIDENCIAL D'ESTADES TEMPORALS I RESPIR PER A PERSONES GRANS -CUINA MUNDET-

MENÚS TARDOR-HIVERN

Setmana del 30 de desembre al 04 de gener del 2026

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
	ESMORZAR						
	CAFÈ AMB LLET	CAFÈ AMB LLET	CAFÈ AMB LLET	CAFÈ AMB LLET	CAFÈ AMB LLET	CAFÈ AMB LLET	CAFÈ AMB LLET
	ENTREPÀ DE FORMATGE	ENTREPÀ DE PERNIL DOLÇ	ENTREPÀ DE TONYINA	ENSAÏMADA	ENTREPÀ DE GALL DINDI	CROISSANT	MAGDALENES + XOCOLATINA
	MIG MATÍ						
	SUC DE PINYA (200ML)	SUC DE TARONJA (200ML)	SUC DE POMA (200ML)	SUC DE PRÉSSEC (200ML)	SUC DE PINYA (200ML)	SUC DE POMA (200ML)	SUC DE TARONJA (200ML)
	DINARS						
	LLENTIES AMB VERDURES GUISADES	SOPA DE CALDO AMB PASTA	PATATA I MONGETA AL VAPOR	CÒCTEL DE MARISC AMB SALS ROSA	ARRÒS AMB VERDURES I BACALLÀ	PATATES ESTOFADES AMB MAGRE DE PORC	CREMA DE VERDURES D'HIVERN
BASAL SEGON PLAT	OU DUR AMB SAMFAINA	GUISAT DE CIGRONS,VERDURES I CALAMARS	MANDONGUILLES A L A JARDINERA	DAURADA AL FORN AMB PATATES PANADERES	PINXO DE POLLASTRE AMB PEBROTS ESCALIVATS	BACALLÀ AL FORN AMB SALS VERDA	CANELONS DE CARN AMB BEIXAMEL I FORMATGE GRATINAT
COMPLEMENT	AMANIDA						AMANIDA
POSTRES	PERA	PLÀTAN	TARONJA	FLAM DE MATÓ	MANDARINA	KIWI	CREMA DE VAINILLA
PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA
	BERENAR						
	SUC DE POMA	CAFÈ AMB LLET	SUC DE PINYA	CAFÈ AMB LLET	SUC DE TARONJA	CAFÈ AMB LLET	SUC DE PRÉSSEC
	GALETES	GALETES	GALETES	GALETES	GALETES	GALETES	GALETES
	SOPARS						
BASAL PRIMER PLAT	CREMA D'ESPÀRRECS	ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES	SOPA DE PEIX DE FI D'ANY	TOMÀQUETS FARCITS DE BOLOGNESA AMB SALS BEIXAMEL	SOPA DE "PICADILLO"	ROMANESCO EN SALS D'AMETLLA	CREMA DE BLEDES AMB CROSTONETS DE PA
BASAL SEGON PLAT	POLLASTRE ARREBOSSAT CASSOLÀ	LLUÇ FRESC AMB ALBERGINIA ESCALIVADA I OLI D'ALL I JULIVERT	PICANTONS DE FI D'ANY	HAMBURGUESA DE LLUÇ I GAMBES AMB MONIATO I MAIONESA	TRUITA DE SALMÓ AMB LLAGOSTINS I TOMÀQUET PROVENÇAL	HAMBURGUESA DE VEDELLA POMA I CEBA	PA AMB TOMÀQUET I CATALANA
COMPLEMENT	AMANIDA			AMANIDA		AMANIDA	
PROPOSTA DE POSTRES	IOGURT BIFIDUS DESCREMAT	IOGURT SABORS	RAÏM,TORRONS,NEULES I MASSAPÀ	POMA AL FORN	IOGURT DE SABORS	IOGURT BIFIDUS DESCREMAT	PERA
PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA

Aquest menú reflecteix la dieta basal i en funció de les necessitats s'adaptarà a cada persona.