

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

MENÚS TARDOR-HIVERN

Setmana del 02 al 08 de març 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	ENTREPÀ DE BULL BLANC	ENTREPÀ DE GALL DINDI	ENSAÏMADA	MAGDALENES AMB 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 D'HIVERN	PATATA I MONGETA AL VAPOR	SOPA DE CALDO AMB PASTA	CREMA DE VERDURES	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 LA JARDINERA	FIDEUÀ DE PEIX.ALLIOLI	PINXO DE POLLASTRE AMB PATATES PANADERES	BACALLÀ AL FORN EN SALSA VERDA	CANELONS DE CARN AMB BEIXAMEL I FORMATGE GRATINAT
COMPLEMENT	AMANIDA			AMANIDA			AMANIDA
POSTRES	PERA	PLÀTAN	TARONJA	CREMA DE XOCOLATA	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	CREMA DE PASTANAGA	TOMÀQUETS FARCITS DE BOLGONESA AMB SALSABEIXAMEL	SOPA DE "PICADILLO"	ROMANESCO EN SALSAD'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	TRUITA DE CEBA I ESPINACS	HAMBURGUESA DE LLUÇ I GAMBES AMB MONIATO	TRUITA DE SALMÓ AMB LLAGOSTINS I TOMÀQUET PROVENÇAL	HAMBURGUESA DE VEDELLA POMA I CEBA	PA AMB TOMÀQUET I CATALANA
COMPLEMENT	AMANIDA		AMANIDA	AMANIDA		AMANIDA	
PROPOSTA DE POSTRES	IOGURT BIFIDUS DESCREMAT	IOGURT DE SABORS	IOGURT BIFIDUS DESCREMAT	POMA AL FORN	IOGURT DE SABORS	IOGURT BIFIDUS DESCCREMAT	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.