

MENÚ TARDOR-HIVERN

Setmana del 30 de març al 05 d'abril 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 MORTADELLA	BUNYOLS DE BACALLÀ	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							
	MONGETES SALTEJADES AMB BACÓ	CREMA DE MONIAT/PASTANAGA AMB CROSTONETS DE PA	ESCUDELLA DE PISTONS	CREMA DE PÈSOLS	POTATGE DE VIGILIA	CANELONS GRATINATS	SOPA DE PEIX AMB GAMBES I CROSTONETS DE PA
BASAL SEGON PLAT	FIDEUS A LA CASSOLA AMB POLLASTRE I SÈPIA	TRUITA DE CALÇOTS AMB SALSÀ ROMESCO	CARN D'OLLA	ARRÒS DE PEIX	BACALLÀ AL "AJOARRIERO"	POLLASTRE EN SALSÀ AMERICANA	VEDELLA AMB BOLETS
COMPLEMENT	AMANIDA	AMANIDA	AMANIDA	AMANIDA			AMANIDA
POSTRES	MANDARINA	IOGURT BIFIDUS DESCREMAT	PLÀTAN	TARONJA	FLAM D'OU	CÒCTEL DE FRUITES	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 DE COLIFLOR AMB AMETLLA	PATATA, MONGETA I PASTANAGA AL VAPOR AMB OLI D'OLIVA	SALTEJAT DE VERDURES AMB PERNIL DOLÇ	SOPA DE BROU AMB PASTA	CREMA DE VERDURES	AMANIDA VARIADA	CREMA DE CARXOFES I ESPINACS
BASAL SEGON PLAT	PATATES D'OLOT AL FORN	PERNILETS DE POLLASTRE AMB VELOUTÉ DE CEBA	LLUÇ FRESC ENFARINAT I LLIMONA	MAGRE DE PORC AMB SALSÀ DE TOMÀQUET	OUS AL PLAT AMB PATATA I SALSÀ DE TOMÀQUET	PIZZA + CROQUETES	PA AMB TOMÀQUET AMB BULL BLANC
COMPLEMENT	AMANIDA	TOMÀQUET, OLIVES	AMANIDA	AMANIDA	AMANIDA		
PROPOSTA DE POSTRES	IOGURT BIFIDUS DESCREMAT	POMA AL FORN AMB TARONJA I CANYELLA	IOGURT DE SABORS	IOGURT BIFIDUS DESCREMAT	KIWI	FLAM	MANDARINA
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.