

Menú Febrer 2023

TRITURAT SENSE CARN



DIMECRES 1		DIJOURS 2		DIVENDRES 3
Triturat d'arròs tres delícies (s/carn) i peix (sense espines) arrebossat		Triturat de llenties estofades i hamburguesa vegetal		Triturat de macarrons integrals amb tomàquet i formatge ratllat i truita a la francesa
Iogurt natural / Pa		Triturat de fruita de temporada		Triturat de fruita de temporada
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOURS 9	DIVENDRES 10
Triturat de crema de carbassa sense crostons i tallarines amb bolonyesa vegetal	Triturat de cigrons estofats i remenat d'ou i xampinyons	Triturat d'espínacs amb patates i peix (s/espines) a la planxa amb samfaina	Triturat d'arròs amb carxofes i pebrot i peix (sense espines) al forn	Triturat de sopa vegetal amb pasta i truita a la francesa
Triturat de fruita de temporada	Triturat de fruita de temporada	Triturat de fruita de temporada	Iogurt natural	Triturat de fruita de temporada
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOURS 16	DIVENDRES 17
Triturat d'espírels al pesto i truita paisana	Triturat de crema de pèsols i mandonguilles vegetals amb pastanaga i patates	Triturat de sopa minestrone i peix (sense espines) al forn	Triturat de verdura tricolor i truita a la francesa	Triturat d'arròs amb salsa de tomàquet i nuggets vegetals
Triturat de fruita de temporada	Triturat de fruita de temporada	Triturat de fruita de temporada	Triturat de fruita de temporada	Iogurt natural
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOURS 23	DIVENDRES 24
FESTIU	Triturat de colíflor gratinada amb beixamel i truita a la francesa	Triturat de mongeta blanca estofada i peix (sense espines) al forn	Triturat de sopa vegetal amb lletres i truita de patata	Triturat d'arròs amb bolets i peix (s/espines)
	Triturat de fruita de temporada	Iogurt natural	Triturat de fruita de temporada	Triturat de fruita de temporada
DILLUNS 27	DIMARTS 28			
Triturat de patates estofades i truita paisana	Triturat de pasta amb sofregit i peix (sense espines) al forn			
Triturat de fruita de temporada	Triturat de fruita de temporada			

- TRITURAT DE FRUITA DE TEMPORADA.
- TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.