


MENÚ OCTUBRE 2023

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
PRIMER PLAT	Arròs amb tomàquet	Bròquil amb patata	Lenties estofades	Amanida variada	Llacets a la napolitana
SEGON PLAT	Truita a la francesa amb enciam i ceba tendra	Llom en salsa de poma	Calamars a la romana amb tomàquet i cogombre	Pernilets de pollastre rostits i patates al forn	Filet de lluç amb suc i enciam amb olives
POSTRES	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Alternatiu		Peix / salsa de poma		Peix / patates al forn	
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
PRIMER PLAT	Arròs amb herbes provençals	Mesclum de fulles verdes amb vinagreta	Crema de carbassó	FESTIU	
SEGON PLAT	Rap a la marinera i amanida verda	Espaguetis a la carbonara	Truita de patata i pastanaga ratllada		
POSTRES	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada		
Alternatiu		Mesclum / pasta napolitana			
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
PRIMER PLAT	Sopa d'au amb fideus	Trinxat de col i patata	Amanida d'enciam i poma	Cigrons amb ceba i espinacs	Crema de carbassa
SEGON PLAT	Hamburguesa de pollastre y amanida verda	Lluç amb salsa de tomàquet	Arròs a la cassola	Truita de tonyina i pastanaga amb blat de moro	Cuixa de gall dindi al forn i tomàquets al forn
POSTRES	Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Alternatiu	Sopa / Hamburguesa peix				Peix forn / tomàquets
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
PRIMER PLAT	Amanida tropical	Macarrons amb tonyina	Mongeta tendra amb patata	Arròs tres delícies	Amanida de tomàquet, formatge i olives
SEGON PLAT	Estofat de patata i sípia	Truita de carbassó i pastanaga ratllada	Croquetes de pernil i tomàquet amanit	Fricandó de vedella i enciam amb ceba tendra	Mongetes blanques a l'asturiana
POSTRES	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada
Alternatiu			Croquetes de peix / tomàquet	Peix / enciam amb ceba	
	DILLUNS 30	DIMARTS 31			
PRIMER PLAT	Arròs blanc	Amanida completa			
SEGON PLAT	Ou dur amb samfaina	Canelons gratinats amb beixamel			
POSTRES	Fruita de temporada	logurt			
Alternatiu		Canelons peix / beixamel			

FRUITA DE TEMPORADA: Poma - Pera - Taronja - Mandarina - Préssec - Nectarina - Pruna - Raïm - Plàtan

Nota: La cuina es reserva el dret a modificar els menús si, per causa aliena a la seva voluntat, convingués.

Tots els menús inclouen pa i aigua. Per amanir s'utilitza oli d'oliva.

Plats amb productes 100% naturals, de proximitat i alguns d'ells ecològics.