

MENÚ NOVEMBRE 2023

PRIMER PLAT
SEGON PLAT
POSTRES
Alternatiu



DIJOUS 2	DIVENDRES 3
Espaguetis amb salsa de formatge	Coliflor amb patata
Pit de pollastre amb suc i enciam amb pastanaga ratllada	Lluç a la romana i tomàquet amanit
Fruita de temporada	Fruita de temporada
Peix suc / enciam i pastanaga	

	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
PRIMER PLAT	Vichyssoise	Llenties estofades amb verdures	Amanida d'enciam i poma	Arròs blanc amb pèsols	Espinacs a la crema
SEGON PLAT	Hamburguesa de vedella amb formatge i ceba	Truita de pernil dolç i pastanaga ratllada	Macarrons a la bolonyesa gratinats	Filet de lluç amb salsa verda i tomàquet amb olives	Contracuixa de pollastre al forn i xampinyons
POSTRES	Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Alternatiu	Peix / formatge i ceba	Truita francesa / pastanaga	Macarrons napolitana		Peix forn / xampinyons

	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
PRIMER PLAT	Escudella amb pasta	Amanida de tomàquet, formatge i olives	Mongetes blanques amb sofregit	Patates guisades amb verdures	Crema de carbassó
SEGON PLAT	Truita d'espàrrecs i pastanaga ratllada amb olives	Paella mixta	Salsitxes a la planxa i cogombre amb ceba	Croquetes de bacallà i enciam	Carn magra amb suc i tomàquet amb blat de moro
POSTRES	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt
Alternatiu		Amanida / paella de marisc	Peix planxa / cogombre i ceba		Peix amb suc / tomàquet

	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
PRIMER PLAT	Mongeta tendra saltejada amb pernil	Pèsols amb patata	Sopa d'arròs	Mesclum de fulles verdes amb vinagreta	Cigrons estofats amb verdures
SEGON PLAT	Lluç amb samfaina	Pit de gall dindi amb salsa de verdures	Llom de porc amb suc i amanida verda	Fideus a la cassola	Truita de patata i pastanaga ratllada
POSTRES	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Alternatiu	Mongeta tendra saltejada	Peix salsa de verdures	Ou / amanida verda		

	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30
PRIMER PLAT	Bledes amb patata gratinades	Macarrons a la napolitana	Amanida competa	Arròs amb herbes provençals
SEGON PLAT	Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Lluç al forn i enciam amb pastanaga ratllada	Llenties a la riojana	Ou dur amb samfaina
POSTRES	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt
Alternatiu	Peix / salsa de tomàquet		Amanida / llenties estofades	



FRUITA DE TEMPORADA: Poma - Pera - Kiwi - Taronja - Mandarina - 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.