

# MENÚ GENER 2024

	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
PRIMER PLAT	Macarrons a la napolitana	Crema de carbassó	Cigrons amb ceba i espinacs	Espinacs amb patata	Arròs amb tomàquet
SEGON PLAT	Hamburguesa de vedella amb amanida	Llesca amb tonyina i formatge gratinat	Truita de pernil dolç i pastanaga ratllada	Pollastre amb salsa de verdures	Filet de lluç amb suc i enciam amb ceba
POSTRES	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Alternatiu	Hamburguesa de peix / amanida		Truita francesa / pastanaga	Peix / salsa de verdures	
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
PRIMER PLAT	Vichyssoise	Mongetes blanques estofades amb verdures	Amanida d'enciam i poma	Sopa amb fideus	Mongeta tendra saltejada amb pernil
SEGON PLAT	Truita de patata amb tomàquet amanit	Llom de porc arrebossat i enciam amb olives	Paella de pollastre	Sípia amb pèsols i pastanaga ratllada amb cogombre	Mandonguilles en salsa jardinera
POSTRES	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Alternatiu		Peix arrebossat / enciam i olives	Amanida / paella de peix		Mongeta tendra / peix salsa jardinera
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
PRIMER PLAT	Arròs amb herbes provençals	Coliflor gratinada amb beixamel	Mesclum de fulles verdes amb vinagreta	Cigrons guisats	Menestra de verdures
SEGON PLAT	Ou dur amb samfaina i enciam amb pastanaga ratllada	Contraçuixa de pollastre al forn i amanida	Espaguetis a la carbonara	Bunyols de bacallà i tomàquet amb ceba tendra	Pit de gall dindi amb salsa de verdures
POSTRES	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt
Alternatiu		Peix al forn / amanida	Mesclum / Espaguetis napolitana		Peix / salsa verdures
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31		
PRIMER PLAT	Crema de verdures	Patates guisades amb verdures	Amanida completa	Arròs blanc amb pèsols	Espirals amb salsa de formatge
SEGON PLAT	Cueta de rap amb suc i xampinyons	Truita d'espàrrecs i tomàquet amanit	Llenties a la riojana	Pit de pollastre amb suc i pastanaga amb blat de moro	Lluç al forn i tomàquets al forn
POSTRES	Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Alternatiu			Llenties guisades amb verdures	Peix amb suc / pastanaga i blat de moro	

**FRUITA DE TEMPORADA: Poma - Pera - Kiwi - Taronja - Mandarina - Raïm - Plàtan - Pinya**

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.



**CASOLANS  
EL CASTELL**