

Menú sense fruits secs

Menú març 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	3	4	5	6
Arròs de verdures amb conill Filet de bacallà al forn amb salsa de tomàquet casolana Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i olives logurt natural	Fideuà Peix fresc enfarinat amb amanida de tomàquet, blat de moro i olives Fruita de temporada	Bròquil amb patata al vapor Mandonguilles mixtes guisades a la jardinera Fruita de temporada	Brou de carn casolà amb pistons Truita de patata al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
9	10	11	12	13
Arròs amb salsa de tomàquet casolà Filet de llenguado enfarinat amb amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	<i>Degustació de calçots i la seva salsa SENSE FRUITS SECS</i> Patata amb mongeta al vapor Llonganissa de porc amb patates fregides Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Pollastre rostit al forn amb verdures i amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	Lenties ecològiques guisades amb verdures Truita francesa al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro logurt natural	Escudella Rodó de gall dindi rostit amb pèsols ecològics Fruita de temporada
16	17	18	29	20
Variat de verdures bullides amb patata Canelons de l'àvia Fruita de temporada	Tallarines al pesto (SENSE PINYONS) Peix fresc al forn amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Arròs a la milanesa Luç al forn amb samfaina Fruita de temporada	Crema de carabassó Truita de patata amb enciam amanit, blat de moro i olives logurt natural
23	24	25	26	27
Arròs amb salsa de tomàquet casolà Filet de llenguado al forn amb amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Fesols guisats amb verdures Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam, brots de soja i olives logurt natural	Mongeta verda amb patata al vapor Hamburguesa mixta al forn i hummus amb crudités Fruita de temporada	Sopa d'au i verduretes amb fideus Gall dindi a la planxa amb espècies i patates fregides Fruita de temporada	Tallarines amb bolonyesa vegetal (soja texturitzada) Truita de patata i carabassó al forn amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada

L'empresa prioritza l'ús d'aliments frescos, de temporada i provinents de canals curts de distribució.

Cada dia es serveix pa integral. Tots els nostres menús poden contenir al·lèrgens, excepte els menús especials adaptats. El menú pot estar subjecte a modificacions segons disponibilitat de productes.