

Menú vegà

Menú març 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	3	4	5	6
CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA Arròs de verdures SENSE CONILL Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures SEITÀ A LA PLANXA amb amanida d'enciam, tomàquet i olives logurt DE SOJA O FRUITA	FIDEUS AMB VERDURES TOFU AMB VERDURES A LA PLANXA Fruita de temporada	Bròquil amb patata bullit HAMBURGUESA VEGETAL AMB VERDURES A LA PLANXA Fruita de temporada	Brou de VERDURES casolà i pistons HEURA AL FORN amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
9	10	11	12	13
VERDURES A LA PLANXA Arròs amb salsa de tomàquet casolà Fruita de temporada	<i>Degustació de calçots i la seva salsa</i> Patata amb mongeta al vapor SEITÀ A LA PLANXA amb patates fregides Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada AMANIDA DE PASTA Fruita de temporada	Llenties ecològiques guisades amb verdures TOFU al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Fruita de temporada	Sopa DE VERDURETES amb estrelletes HAMBURGUESA VEGETAL amb pèsols ecològics Fruita de temporada
16	17	18	29	20
Variat de verdures bullides amb patata HEURA AL FORN AMB VERDURES A LA PLANXA Fruita de temporada	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA Tallarines AMB SALSA DE TOMÀQUET (SENSE FORMATGE) Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures HAMBURGUESA VEGETAL amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Arròs DE VERDURES SEITÀ al forn amb samfaina Fruita de temporada	Crema de carabassó TOFU al forn amb enciam amanit, blat de moro i olives logurt natural
23	24	25	26	27
CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA Arròs amb salsa de tomàquet casolà Fruita de temporada	Fesols guisats amb verdures TOFU al forn amb amanida d'enciam, brots de soja i olives logurt natural	Mongeta verda amb patata al vapor HAMBURGUESA VEGETAL i hummus amb crudités Fruita de temporada	SOPA DE VERDURETES amb fideus SEITÀ a la planxa amb espècies i patates fregides Fruita de temporada	VERDURES A LA PLANXA Tallarines amb bolonyesa vegetal (soja texturitzada) 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.