

FEBRER 21

BASAL

AMETLLA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 FESTA

2 FESTA

3 FESTA

4 Puré de carbassa i pasta-naga
Pollastre al forn amb llit de ceba i pebrot
Fruita del temps

5 Macarrons amb tonyina
Bunyols de peix amb sanfaina
Natilla

8 Arròs amb tomàquet fregit
Truita a la francesa amb amanida variada
Fruita del temps

9 Cigrons amb espinacs
Suquet de peix (rap) amb xips
Fruita del temps

10 Puré de carbassó
Hamburguesa de carn amb tomàquet fregit
logurt

11 Sopa de lletres
Fricandó
Fruita del temps

12 Espirals a la bolonyesa
Crestes amb amanida verda
Copa danone

15 Puré de llegums i verdures
Lluç amb ceba i patata al forn
Fruita del temps

16 Mongeta tendrà i patata
Llom amb salsa de poma i panses
Fruita

17 Arròs amb verdures
Truita a la francesa amb albergínia
logurt

18 Escudella
Limanda arrebossada amb tomàquet forn
Fruita del temps

19 Espaguetis a la napolitana
Nuggets amb verdures saltejades
Flam

22 Sopa de pistons
Mandonguilles a la jardinera
Fruita del temps

23 Llenties estofades amb verdures
Truita a la francesa amb carbassó gratinat
Fruita del temps

24 Puré de verdures d'hivern
Pollastre amb bolets
logurt

25 Arròs caldós
Rap arrebossat amb amb verdures saltejades
Fruita del temps

26 Macarrons a la carbonara
Varetes de peix amb tomàquet amanit
Natilla

Tradicionarius catering es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat

NHD: Lluïsa Garriga Balagué
Col: CAT001664

Tradicionarius
Catering