

FEBRER 21 SENSE CARN

AMETLLA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 FESTA

2 FESTA

3 FESTA

4 Puré de carbassa i pasta-
naga
Truita de patata i guarnició
(ceba i pebrot)
Fruita del temps

5 Macarrons amb tonyina
Bunyols de peix amb san-
faina
Natilla

8 Arròs amb tomàquet fre-
git
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 peix amb
tomàquet fregit
logurt

11 Sopa de lletres (fumet)
Truita de patata amb
tomàquet amanit
Fruita del temps

12 Espirals a la napolitana
Crestes amb amanida ver-
da
Copa danone

15 Puré de llegums i verdu-
res
Lluç amb ceba i patata al
forn
Fruita del temps

16 Mongeta tendrà i patata
Peix a la salsa de poma i
panses
Fruita

17 Arròs amb verdures
Truita a la francesa amb
albergínia
logurt

18 Escudella (brou vegetal)
Limanda arrebossada amb
tomàquet forn
Fruita del temps

19 Espaguetis a la napoli-
tana
Nuggets de peix amb ver-
dures saltejades
Flam

22 Sopa de pistons (fumet)
Peix 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'hi-
vern
Truia de patata amb bolets
logurt

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

26 Macarrons a la carbona-
ra (gambetes)
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