

DILLUNS

3 FESTIU

DIMARTS

4 Arròs de verdures (ceba, carbassó i pebrot)
Truita a la francesa amb amanida (enciam, olives i panis)
Fruita de temporada

DIMECRES

5 Crema d'albergínia escalivada
Peix en salsa
logurt

DIJOUS

6 Llenties guisades amb verdures
Croquetes de peix (forn) amb samfaina
Fruita de temporada

DIVENDRES

7 Espaguetis amb hortalisses triturades i tomàquet (formatge ratllat)
Filet de peix arrebossat amb enciam i cogombre
Flam

10 Mongeta tendra i patata
Peix al forn amb verdures
Fruita de temporada

11 Amanida de cigrons (tomàquet, ceba, olives i formatge)
Filet de llenguadina arrebossat amb verdures saltejades
Fruita de temporada

12 Sopa de pistons (fumet)
Truita de patata amb tomàquet amanit
logurt

13 Arròs a la milanesa (ceba i pebrot)
Mandonguilles de peix a la jardinera
Fruita de temporada

14 Llaçets amb tonyina (formatge ratllat)
Calamars (forn) amb enciam, blat de moro i olives
Natilla

17 Crema de pastanaga i fesols amb rostes
Truita a la francesa amb tomàquet fregit
Fruita de temporada

18 Crema de porros
Bunyols de bacallà (forn) amb escalivada
Fruita de temporada

19 Arròs a les tres delícies (sense pernil cuit)
Filet de lluç arrebossat amb amanida verda
logurt

20 Sopa maravilla (fumet)
Truita de patata amb tomàquet al forn
Fruita de temporada

21 Espirals amb tonyina (formatge ratllat)
Hamburguesa de peix amb verdures saltejades
Gelatina

24 Sopa d'estrelles (fumet)
Pizza de tonyina i formatge amb samfaina
Fruita de temporada

25 Arròs amb tomàquet fregit
Truita a la francesa amb enciam i olives
Fruita de temporada

26 Cigrons amb espinacs
Varetes de peix amb tomàquet amanit
logurt

27 Mongeta tendra i patata
Peix al forn amb verdures i ceba
Coc

28 Macarrons a la napolitana (formatge ratllat)
Filet de peix arrebossat amb pèsols saltejats
Flam

31 Amanida alemanya (olives negres, formatge i ceba, poma)
Suquet de peix amb amanida d'enciam
Fruita de temporada

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