

# FEBRER 2023

# BASAL

# SANT JORDI

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

		<b>1</b> Arròs campero Bunyols de peix amb samfaina logurt	<b>2</b> FESTIU	<b>3</b> FESTIU
<b>6</b> Crema de carbassó Truita de patata i ceba amb tomàquet al forn Fruita amb almívar	<b>7</b> Estofat de patata i verdures Mandonguilles de peix amb tomàquet Fruita de temporada	<b>8</b> Arròs a la cubana ( tomàquet fregit i ou dur ) Rodó de gall d ' indi al forn amb salsa i verdures logurt	<b>9</b> Bajoca i patata bullida Filet de peix amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	<b>10</b> Llenties estofades amb verdures i xoriç San Jacobo amb amanida Natilla
<b>13</b> Cigrons amb verdures Lluç al forn amb samfaina Fruita de temporada	<b>14</b> Crema de porros Truita de patata i ceba amb tomàquet al forn Fruita de temporada	<b>15</b> Sopa de lletres Pollastre al forn amb verdures logurt	<b>16</b> Crema de verdures Crestes de tonyina amb patates fregides Fruita de temporada	<b>17</b> Pasta amb tomàquet i tonyina Mandonguilles de carn a la jardinera Natilla
<b>20</b> Llenties estofades amb verdures Pollastre guisat amb bolets Fruita de temporada	<b>21</b> <u>DINAR DE CARNESTOLTES</u> Crema de verdures amb crostons Canelons de carn gratinats Pastís de San Marcos	<b>22</b> Bajoca i patata bullida Guisat de gall d ' indi amb verdures logurt	<b>23</b> Sopa de caldo Filet de peix amb salsa i amanida Fruita de temporada	<b>24</b> Macarrons a la bolonyesa Truita de carbassó amb tomàquet al forn Natilla
<b>27</b> Pasta amb verdures ( triturades ) Filet de peix a la crema de llet amb xampinyons Fruita amb almívar	<b>28</b> Sopa minestrone Pit de pollastre a la planxa amb patata caliu Fruita de temporada			

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

*Helena Gràcia Gubau*  
Nutricionista—dietista

