

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1 Espagueti amb salsa de tomàquet a l'alfàbrega. Llibrets de pernil cuit i formatge amb enciam	2 Sopa de brou amb fideuets (carcasses, api, nap, porro, xirivia) Mandonguilles jardineria (sofregit de ceba, tomàquet, all, pastanaga, amb pèsols i patates)
5 Crema de carbassa (carbassa, ceba, patata i porro) Cuixetes de pollastre al forn amb samfaina	6 Espirals de colors amb tomàquet Truita de patates/espinacs amb enciam	7 Llenties casolanes (sofregit de tomaca, ceba, pebrot vermell i xoriç) Croquetes d'au amb amanida	8 Patates noves amb mongeta fina Hamburgueses de vedella planxa amb salsa de tomàquet	9 Arròs tres delícies (amb moresc i hortalisses) Escalop de pollastre amb amanida
12 festiu LLIURE ELECCIÓ	13 Llenties casolanes (sofregit de tomaca, ceba, pebrot vermell i xoriç) Llonganissa planxa amb tomàquet.	14 Patates noves amb pèsols Crestes de bonítol amb amanida	15 Sopa de brou amb maravel·la (carcasses, api, nap, porro, xirivia) Estofat de carn (carn magra guisada amb ceba, porro, tomàquet, all, pastanaga i patates)	16 Tallarins amb salsa de verdures (tomàquet, pebrot, carbassó i ceba) Rodó de lluç amb enciam
19 Brou casolà amb fideuets (carcasses, api, nap, porro, xirivia) Pollastre rostit al forn amb xips	20 Macarrons bolonyesa (sofregit de tomaca, ceba i carn mixta) Nugguets amb amanida	21 Cigrons casolans (sofregit de tomaca, ceba, pebrot vermell i xoriç) Hamburgueses de vedella planxa amb salsa de tomàquet	22 Arròs milanesa (pastanaga, pèsols, mongeta, ceba, col brussel·les) Croquetes de bacallà amb amanida	23 Crema de verdures (pastanaga, ceba, patata i porro) Truita de patates/espinacs amb enciam
26 Espirals de colors amb tomàquet Tronquets de lluç amb amanida	27 Sopa de brou amb fideuets (carcasses, api, nap, porro, xirivia) Llom caçadora amb bolets (llom amb girgòles i salsa amb bresa de ceba, tomàquet, all i pastanaga)	28 Arròs cubana (amb ou dur i sofregit de tomaca casolà) Llibrets de pernil cuit i formatge amb enciam		

El menú s'acompanya amb postre (4 dies fruita del temps i 1 dia de làctics)

El cuiner es reserva el dret de variar el menú (casos circumstancials)

Tenim al nostre abast els ingredients que componen cada àpat, podeu consultar-ho al mateix menjador o trucant als telèfons del càterring.