

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

6

festiu

7

Arròs tres delícies
(amb moresc i hortalisses)
Bunyols de bacallà amb amanida

8

Fideus a la cassola
(marca amb costella i verdures)
Truita francesa amb amanida

9

Patates cuites amb mongeta fina
Llonganissa planxa amb tomàquet

10

Llenties casolanes amb verdures
(sofregit amb hortalisses)
Medalló de peix amb amanida.

13

Arròs amb xampinyons
(marca amb bolets i mongeta fina)
Calamars romana amb amanida

14

Espagueti amb salsa de
tomàquet casolà
Truita de patates amb enciam

15

Brou casolà amb pistons
(pastanaga, col, api, nap, porro, xirivia)
Mandonguilles mixtes i bolets
(bresa amb bolets i hortalisses)

16

Cigrons casolans amb verdures
(sofregit amb bresa de verdures)
Hamburgueses de gall dindi plxa.
amb tomàquet

17

Crema tèbia de pastanaga
(pastanaga, patata, porro)
Escalop de pollastre amb enciam

20

Macarrons amb tonyina
(marca amb verdures i tonyina)
Troncs de lluç amb amanida

21

Crema tèbia de carbassó
(carbassó, patata, porro)
Ales marinades de gall dindi forn
amb amanida

22

Llenties casolanes amb verdures
(sofregit amb hortalisses)
Llibrets de pernil i formatge
amb amanida.

23

Brou casolà amb pasta fina
(pastanaga, col, api, nap, porro, xirivia)
Truita de patates amb enciam

24

Arròs de verdures (pastanaga,
pèsols, mongeta, pebrot i ceba)
Filet de lluç al forn
amb amanida

27

Tallarines amb crema
de formatge i orenga
Llonganissa planxa amb tomàquet

28

Amanida d'arròs (amb tonyina,
moresc i xerris)
Porcions de lluç amb amanida

29

Crema tèbia de pèsols
(pèsols, patata, porro)
Pollastre al forn a la taronja

30

festiu

1 maig

festiu

*(vegà) : menú sense proteïna animal

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

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 càtering.

26.04694
CAT

26.03041 / T
CCE