

d i l l u n s

d i m a r t s

d i m e c r e s

d i j o u s

d i v e n d r e s

1

Meló amb formatge

Calamars romana amb amanida

2

Espirals de colors amanits
(amb moresc, pèsols i hortalisses)

Medalló de peix forn
amb amanida.

3

Vichyssoise freda
(ceba, patata i porro)

Aletes de gall dindi forn
amb amanida

4

Amanida de Cigrons
(amb pastanaga, olives i tomàquets)

Truita francesa amb amanida

5

Arròs tres delícies
(amb moresc, pèsols i hortalisses)

Porcions de lluç amb amanida

8

Amanida de fesols
(xerris, olives i pinya)

Tronquets de lluç amb amanida

9

Crema tèbia de pastanaga
(pastanaga, ceba, patata i porro)

Mandonguilles mixtes i bolets
(bresa amb hortalisses i bolets)

10

Sopa de tomàquet (Gaspaxo)
(tomàquet, cogombre, pebrot verd)

Truita de patates amb enciam

11

Amanida d'arròs
(amb moresc, olives i hortalisses)

Daus de pollastre marinats forn
amb tomàquet i olives

12

Ensaladilla freda (pastanaga,
mongeta, pèsols, patates)

Llonganissa planxa
amb salsa tomàquet casolà

15

Amanida d'estiu (llacets, pinya,
moresc i tomàquet)

Llibrets de pernil i formatge
amb enciam

16

Sopa de tomàquet (Gaspaxo)
(tomàquet, cogombre, pebrot verd)

Pollastre al forn a la taronja

17

Crema tèbia de carbassó
(carbassó, ceba, patata)

Hamburgueses de gall dindi planxa
amb tomàquet

18

Ensaladilla de verdures
(pastanaga, mongeta, pèsols i patates)

Centre de lluç forn amb amanida

19

Amanida de pàrdines i arròs
(amb pastanaga i tomàquets)

Bunyols de bacallà amb amanida

MOLT BON ESTIU !!

*(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