

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1

Festiu

2

Espagueti amb salsa de tomàquet casolà
Tronquets de lluç amb amanida

3

Arròs tres delícies (amb moresc i hortalisses)
Llonganissa planxa amb tomàquet.

4

Crema de pastanaga (pastanaga, ceba, patata i porro)
Crestes de bonítol al forn amb amanida

5

Brou casolà amb pistons (pastanaga,col,api,nap,porro,xirivia)
Trita de patates/espinaçs amb enciam

8

Arròs blanc amb Ou dur i sofregit de tomaca casolà.
Croquetes de bacallà amb amanida

9

Cigrons casolans amb verdures (sofregit amb bresa de verdures)
Cuixetes de pollastre amb amanida

10

Tallarines amb verdures i sèsam (sofregit amb sèsam, soja i hortalisses)
Hamburgueses de vedella planxa amb salsa de tomàquet

11

(vegà)
Sopa de brou casolà amb colcets (pastanaga,col,api,nap,porro,xirivia)
Mandonguilles vegetals i bolets (bresa amb bolets, pastanaga i pèsols)

12

Patates noves cuites amb mongeta fina
Filet de lluç al forn amb amanida

15

Amanida de pardines amb arròs (amb pastanaga, tomàquet i moresc)
Aletes de gall dindi forn amb amanida

16

Crema de pèsols (pèsols, ceba, patata i porro)
Trita de patates/espinaçs amb enciam

17

Arròs amb verdures i cúrcuma (pastanaga,pèsols, mongetes,ceba, cúrcuma)
Nugguets al forn amb amanida

18

Ensaladilla de verdures (pastanaga, mongeta, pèsols i patates)
Calamars romana amb enciam

19

(vegà)
Macarrons bolonyesa vegetal (amb proteïna de soja)
Medalló de kale-quinua forn amb amanida

22

Sopa de peix amb fideus i arròs
Rodó de lluç amb amanida

23

Crema de verdures (pastanaga, ceba, patata i porro)
Pollastre al forn a la taronja

24

(vegà)
Amanida d'estiu (llacets, pèsols, moresc i tomàquet)
Falafel casolà al forn amb enciam

25

Llenties casolanes amb verdures (sofregit amb bresa d'hortalisses)
Trita de patata i pèsols amb amanida

26

Arròs amb bolets (bolets de cultiu, mongeta,ceba, pebrot i tomàquet)
Llonganissa planxa amb tomàquet.

29

Espirals vegetals amb salsa de tomàquet casolà
Bunyols de bacallà amb amanida

30

Amanida de llegums i arròs (amb pardines, pastanaga i tomàquet)
Filet de cuixa de gall dindi al forn amb amanida

Festiu →

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 telefons del càterring.