

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			FESTIU	LLENTIES CASOLANES AMB ARRÒS TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA DE SOJA IOGURT NATURAL
TALLARINES A LA BOLONYESA (AMB CARN DE VEDELLA) CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA COMPLETA PLÀTAN	SOPA MINESTRONE (AMB VERDURETES) POLLASTRE AL FORN AMB PATATES A DAUS FLAM DE VAINILLA I CAMEL	MONGETES BLANQUES GUISADES AMB VERDURES TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PERA	ARRÒS NAPOLITANA (AMB FORMATGE I ORENGA) FILET DE LLUÇ AL FORN AMB Salsa VERDA TARONJA	MONGETA TENDRA AL VAPOR AMB PATATA MANDONGUILLES DE VEDELLA I PORC AMB BOLETS VARIATS POMA
ARRÒS AMB SOFREGIT DE CEBA I TOMÀQUET POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT NATURAL	CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS ROMBES DE LLUÇ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PLÀTAN	PANATXÉ DE VERDURES (PATATA, MONGETA TENDRA I PASTANAGA...) SALSITXES DE PORC A LA PLANXA AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET PRUNES	SOPA D'AU AMB FIDEUS RODÓ DE VEDELLA AMB PASTANAGA, CEBA I TOMÀQUET POMA	MACARRONS A LA CREMA DE FORMATGES TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO PERA
CREMA DE PASTANAGA NATURAL AMB TORRADETES HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB PATATES XIPS MANDARINES	TALLARINES AMB TOMÀQUET I TONYINA TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO PERA	SOPA DE BROU AMB PISTONS LLOM ARREBOSSAT AMB BOLETS I PATATES A DAUS PLÀTAN	ARRÒS A LA CUBANA (AMB TOMÀQUET I OU DUR) FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA I PASTANAGA POMA	LLENTIES DE L'ÀVIA AMB VERDURETES POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET IOGURT NATURAL
ESPAGUETIS BOLONYESA (TOMÀQUET NATURAL I CARN DE VEDELLA...) CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES POMA	VERDURA TRES COLORS (MONGETA TENDRA, PATATA I PASTANAGA) MANDONGUILLES DE VEDELLA I PORC AMB XAMPINYONS IOGURT NATURAL	MONGETES BLANQUES GUISADES AMB VERDURES TRUITA AMB BACÓ I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO PERA	SOPA D'AU AMB CABELL D'ÀNGEL ESCALOPA D'AU ARREBOSSADA AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA MANDARINES	ARRÒS TRES DELÍCIES FILET DE PEIX CARBONER AL FORN AMB CEBA I PATATETES PLÀTAN

MENJAR

APRENDRE

VIURE

Pla de menús

Saborosos Saludables Sostenibles

I compromesos amb...

La salut i la seguretat:
amb menús equilibrats i
segurs a base de tècniques
culinàries sanes.

La millor matèria primera:
donant prioritat al producte
local i de temporada, les
marques de confiança,
impulsant el producte
ecològic i de Comerç Just.

La professionalitat:
formant la nostra gent per
assegurar el millor servei.

La sostenibilitat:
reduint l'impacte ambiental
que genera la nostra
activitat.

Els nostres menús inclouen tots els dies PA i la beguda serà AIGUA.