



PER DINAR...

Gener / 2016

Menú: BASAL

ESPAI
CUINA
DIVERITALIA



Dilluns 11	Dimarts 12	Dimecres 13	Dijous 14	Divendres 15
Macarrons amb salsa de tomàquet i carn picada Truita de carxofes amb tomàquet amanit Pa i mandarines	Arròs tres delícies Carn magra de porc al forn amb amanida d'enciam i blat de moro. Pa i plàtan	Llenties guisades amb pastanaga i col Filet de mero al forn amb escalivada (pebrot, albergínia i ceba) Pa i taronja	Patata amb mongeta tendra i ceba Pollastre rostit amb all i llimona amb amanida de tomàquet Pa i natilles	Crema de carbassa Hamburguesa de vedella amb tomàquet amanit, enciam i olives. Pa i poma
Dilluns 18	Dimarts 19	Dimecres 20	Dijous 21	Divendres 22
Bròquil gratinat amb beixamel Pollastre al forn amb patates fregides Pa i plàtan	Trinxat de col, patata i all tendre Salmó al forn amb enciam, olives i tomàquet. Pa i pera	Arròs amb salsa de tomàquet Botifarra a la planxa amb pastanaga ratllada i blat de moro Pa i iogurt de la fageda	Fideuà (amb fideus ecològics) Truita de patata i ceba amb enciam i magrana Pa i mandarines	Pèsols bullits amb ceba i pastanaga Filet de rosada al forn amb tomàquets ala provençal Pa i Macedònia de fruita de temporada
Dilluns 25	Dimarts 26	Dimecres 27	Dijous 28	Divendres 29
Arròs caldós amb verdures Croquetes de pernil al forn amb amanida Pa taronja	Sopa de pistons Mandonguilles a la jardinera Pa i pinya amb almívar	Espaguetis ecològics bolonyesa Truita de patates amb enciam, tonyina i olives Pa i poma	Crema de pastanaga Estofat de gall d'indi amb patates. Pa i iogurt de la fageda	Cigrons estofats Filet de lluç del pacífic al forn a l'all i julivert amb enciam i tomàquet amanit Pa i plàtan



RSIPAC: 26.07414/CAT

R.G.S.E.A.A: 26.015207/B