

MENÚ FEBRER 2024

Va de lleure

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

					 		1	  		2
					Crema de pastanaga Llenties estofades amb arròs integral Peça de fruita		Sopa de brou amb galets Pernilets de pollastre al forn amb llit de patata i ceba logurt			
5		6		7		8		9		
 		  								
Arròs integral amb verduretes* Truita amb formatge i amanida Peça de fruita		Bròquil amb patata i un raig d'oli Pollastre al forn amb suquet i amanida Peça de fruita		Caldo d'au Calamar estofat i amanida Gelatina		Mongetes del ganxet saltajades amb all Botifarra al forn amb amanida Peça de fruita				
					MENÚ CARNESTOLTES					
12		13		14		15		16		
 										
		Crema de verdures d'hivern amb rostes** Truita de patates i amanida Peça de fruita		Arròs integral amb bolets i ceba Pit de pollastre a la planxa amb amanida logurt		Mongeta verda amb patata i pastanaga Pinxos de gall d'indi amb hummus i pastanaga Peça de fruita		Llenties guisades amb verdures Peix al forn amb suquet i amanida Peça de fruita		
19		20		21		22		23		
 		 		 		  				
Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita d'espínacs i amanida logurt		Trinxat de col i patata amb oli d'al·lets Salsitxes al forn amb amanida Peça de fruita		Crema de carbassa, porro, i xampinyons Coca de recapte de verdures Peça de fruita		 DIA A ESCOLLIR		Sopa de lletres Peix fresc de llotja amb amanida Peça de fruita		
26		27		28		29				
  		  				  				
Espirals integrals amb salsa a escollir Truita de carbassó i ceba amb amanida Peça de fruita		Crema de pastanaga amb rostes Fish & Chips Peça de fruita		Amanida amb formatge fresc i vinagreta Arròs de muntanya amb pollastre logurt		Caldo vegetal amb fideus integrals Falàfel amb amanida Peça de fruita				

*porro, carxofes, pastanaga i xampinyons

**ceba, pastanaga, col i patata

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



ESCUILL
SALSA

Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2024

SOPARS

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1

2

Caldo vegetal amb arròs integral
Hamburguesa de vedella amb puré de patata i amanida
Peça de fruita

Amanida amb formatge fresc
Pa amb tomàquet i pernil ibèric
Got de beguda d'avellanes

5

6

7

8

9

Col amb patata aixafada
Aletes de pollastre al forn amb llimona i amanida
logurt

Caldo vegetal amb lletres
Hamburguesa vegetal i amanida
Got de beguda d'avellanes

Humus amb dips vegetals
Bistec de vedella a la planxa amb xips de carxofes al forn
Got de beguda de civada

Crema de coliflor, pastanaga, porro i xampinyons
Peix blanc al forn amb llit de ceba i patata
Peça de fruita

Arròs integral amb salsa de tomàquet
Ou a la planxa amb amanida
logurt d'ovella

12

13

14

15

16



Mill amb verduretes
Pernilets de pollastre al forn amb ceba i llorer i amanida
Got de lle

Menestra de verdures
Truita de porros amb pa integral amb tomàquet i amanida
Peça de fruita

Espirals integrals saltejats amb porro, xampinyons, gambetes i formatge d'untar
Peix blau a la planxa amb amanida
logurt

Vichyssoise
Quishe de calçots
logurt

19

20

21

22

23

Caldo d'au amb galets
Sèpia a la planxa amb all i julivert i amanida
logurt amb nous i daus de fruita

Fajites amb verdures i pollastre
Amanida
logurt

Arròs integral amb verdures
Gall d'indi a la planxa a les fines herbes i amanida
got de llet



Bròquil romanesc amb patata i un raig d'oli
Truita francesa amb llesca de pa amb tomàquet integral
Got de beguda d'avellanes

26

27

28

29

Trinxat de bledes amb patata
Croquetes de pollastre al forn amb amanida
logurt

Arròs integral amb bolets
Remenat d'ou i espàrrecs verds amb amanida
logurt de cabra

Escudella amb fideus integrals i cigrons
Carn d'olla i verdures al forn
Got de beguda d'ametlles

Crema de carbassa amb rostos
Peix blau al forn amb llit de porro i patata
Peça de fruita

Les begudes vegetals si es fan en substitució dels làctics, han de ser enriquides en calci.

Quishe de calçots

Ingredients:

- 10-15 calçots
- 100 g formatge brie
- 2 ous
- 20 cl nata líquida
- nou moscada
- sal iodada
- opcional: daus de cansalada o pernil dolç
- masa de pasta brisa



Preparació:

1. Escalfar el forn a 200°C. dipositar la masa de pasta brisa en un motlle per a quishe, punxar amb una forquilla la base i enforar durant 10 minuts.
2. Tallar ben petit els calçots i sofregir-los amb una mica d'oli, si es vol, e spot afegir la cansalada o el pernil dolç.
3. A un bol barrejar la nata, els calçots, el formatge brie a trocets i els dos ous.
4. Dipositar la mescla a dins la massa i enforar durant aprox 20 minuts.



Instagram

Per a més receptes
seguiu-nos a @centreviusa

MENÚ FEBRER 2024

SENSE CARN

Va de lleure

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

5

6

7

8

9

Arròs integral amb
verdures*
Truita amb formatge i
amanida
Peça de fruita

Bròquil amb patata i un
raig d'oli
Amanida amb cigrons
Peça de fruita

Caldo vegetal
Calamars estofats amb
amanida
Gelatina

Mongetes del ganxet
saltajades amb all
Truita francesa amb
amanida
Peça de fruita

**MENÚ
CARNESTOLTES**

12

13

14

15

16



Crema de verdures
d'hivern amb rostes**
Truita de patates i
amanida
Peça de fruita

Arròs integral amb bolets i
ceba
Peix al forn amb amanida
logurt

Mongeta verda amb patata
i pastanaga
Cigrons estofats
Peça de fruita

Llenties guisades amb
verdures
Amanida amb nous
Peça de fruita

19

20

21

22

23

Arròs integral amb salsa de
tomàquet
Truita d'espínacs i amanida
logurt

Trinxat de col i patata amb
oli d'al·lets
Hamburguesa vegetal amb
amanida
Peça de fruita

Crema de carbassa, porro i
xampinyons
Coca de recapte de
verdures
Peça de fruita

DIA A ESCOLLIR

Sopa vegetal de lletres
Peix fresc de llotja amb
amanida
Peça de fruita

26

27

28

29

Espirals integrals amb
salsa a escollir
Truita de carbassó i ceba
amb amanida
Peça de fruita

Crema de pastanaga amb
rostes
Fish & Chips
Peça de fruita

Amanida amb formatge
fresc i vinagreta
Arròs de muntanya amb
seità
logurt

Caldo vegetal amb fideus
integrals
Falàfel amb amanida
Peça de fruita

*porro, carxofes, pastanaga i
xampinyons
**ceba, pastanaga, col i patata

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



ESCUULL
SALSA

Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2024

OVOLACTEOVEGETARIÀ

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

5

6

7

8

9

Arròs integral amb
verduretes*
Truita amb formatge i
amanida
Peça de fruita

Bròquil amb patata i un
raig d'oli
Amanida amb cigrons
Peça de fruita

Caldo vegetal
Saltejat de seità i
verdures amb amanida
Gelatina

Mongetes del ganxet
saltajades amb all
Truita francesa amb
amanida
Peça de fruita

**MENÚ
CARNESTOLTES**

12

13

14

15

16



Crema de verdures
d'hivern amb rostes**
Truita de patates i
amanida
Peça de fruita

Arròs integral amb bolets i
ceba
Amanida amb avellanes i
panses
logurt

Mongeta verda amb patata
i pastanaga
Cigrons estofats
Peça de fruita

Llenties guisades amb
verdures
Amanida amb nous
Peça de fruita

19

20

21

22

23

Arròs integral amb salsa de
tomàquet
Truita d'espínacs i amanida
logurt

Trinxat de col i patata amb
oli d'al·lets
Hamburguesa vegetal amb
amanida
Peça de fruita

Crema de carbassa, porro i
xampinyons
Coca de recapte de
verdures
Peça de fruita

DIA A ESCOLLIR

Sopa vegetal de lletres
Remenat d'ou i bolets amb
amanida
Peça de fruita

26

27

28

29

Espirals integrals amb
salsa a escollir
Truita de carbassó i ceba
amb amanida
Peça de fruita

Crema de pastanaga amb
rostes
Amanida de llenties
Peça de fruita

Amanida amb formatge
fresc i vinagreta
Arròs de muntanya amb
seità
logurt

Caldo vegetal amb fideus
integrals
Falàfel al forn amb
amanida
Peça de fruita

*porro, carxofes, pastanaga i
xampinyons
**ceba, pastanaga, col i patata

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



ESCUULL
SALSA

Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2024

BAIX EN SORBITOL

Vade
lleure

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

5

6

7

8

9

Arròs integral amb
verdures*
Truita amb formatge i
amanida
Peça de fruita

Bròquil amb patata i un
raig d'oli
Pollastre al forn amb
suquet i amanida
Peça de fruita

Caldo d'au amb mill
Calamars en tempura i
amanida
Gelatina

Mongetes del ganxet
saltajades amb all
Botifarra al forn amb
amanida
Peça de fruita

**MENÚ
CARNESTOLTES**

12

13

14

15

16



Crema de verdures
d'hivern amb rostes**
Truita de patates i
amanida
Peça de fruita

Arròs integral amb bolets i
ceba
Pit de pollastre a la planxa
amb amanida
logurt

Mongeta verda amb patata
i pastanaga
Pinxos de gall d'indi amb
hummus i pastanaga
Peça de fruita

Llenties guisades amb
verdures
Peix al forn amb suquet i
amanida
Peça de fruita

19

20

21

22

23

Arròs integral amb salsa de
tomàquet
Truita d'espínacs i amanida
logurt

Trinxat de col i patata amb
oli d'al·lets
Salsitxes al forn amb
amanida
Peça de fruita

Crema de carbassa, porro i
xampinyons
Coca de recapte de
verdures
Peça de fruita

DIA A ESCOLLIR

Sopa de lletres
Peix fresc de llotja amb
amanida
Peça de fruita

26

27

28

29

Espirals integrals amb
salsa a escollir
Truita de carbassó i ceba
amb amanida
Peça de fruita

Crema de pastanaga amb
rostes
Fish & Chips
Peça de fruita

Amanida amb formatge
fresc
Arròs de muntanya amb
pollastre
logurt

Caldo vegetal amb fideus
integrals
Falàfel amb amanida
Peça de fruita

*porro, carxofes, pastanaga i
xampinyons
**ceba, pastanaga, col i patata

Fruites a evitar: pera, pruna, préssec, albercoc, poma, raïm,
maduixes, nabius i fruita seca

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els
elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de
proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



ESCOLL
SALSA

Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2024

SENSE GLUTEN

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

5

6

7

8

9

Arròs integral amb
verdures*
Truita amb formatge i
amanida
Peça de fruita

Bròquil amb patata i un
raig d'oli
Pollastre al forn amb
suquet i amanida
Peça de fruita

Caldo d'au amb mill
Calamars en tempura
sense gluten i amanida
Gelatina

Mongetes del ganxet
saltajades amb all
Botifarra al forn amb
amanida
logurt

**MENÚ
CARNESTOLTES**

12

13

14

15

16



Crema de verdures
d'hivern amb rostos sense
gluten**
Truita de patates i
amanida
Peça de fruita

Arròs integral amb bolets i
ceba
Pit de pollastre a la planxa
amb amanida
logurt

Mongeta verda amb patata
i pastanaga
Pinxos de gall d'indi amb
hummus amb pastanagues
Peça de fruita

Mongetes seques
guisades amb verdures
Peix al forn amb suquet i
amanida
Peça de fruita

19

20

21

22

23

Arròs integral amb salsa de
tomàquet
Truita d'espínacs i porros
amb amanida
logurt

Trinxat de col i patata amb
oli d'al·lets
Salsitxes al forn amb
amanida
Peça de fruita

Crema de carbassa, porro i
xampinyons
Coca de recapte sense
gluten de verdures
Peça de fruita

DIA A ESCOLLIR

Sopa de lletres sense
gluten
Peix fresc de llotja amb
amanida
Peça de fruita

26

27

28

29

Espirals sense gluten amb
salsa a escollir
Truita de carbassó i ceba
amb amanida
Peça de fruita

Crema de pastanaga amb
rostos sense gluten
Fish & Chips (arrebossat
sense gluten)
Peça de fruita

Amanida amb formatge
fresc i vinagreta
Arròs de muntanya amb
pollastre
logurt

Caldo vegetal amb fideus
sense gluten
Falàfel sense gluten amb
amanida
Peça de fruita

*porro, carxofes, pastanaga i
xampinyons
**ceba, pastanaga, col i patata

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2024

SENSE LACTOSA

Vade
lleure

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

5

Arròs integral amb
verdures*
Truita amb formatge sense
lactosa i amanida
Peça de fruita

6

Bròquil amb patata i un
raig d'oli
Pollastre al forn amb
suquet i amanida
Peça de fruita

7

Caldo d'au amb mill
Calamars en tempura i
amanida
Gelatina

8

Mongetes del ganxet
saltajades amb all
Botifarra al forn amb
amanida
logurt sense lactosa

9

**MENÚ
CARNESTOLTES**

12



13

Crema de verdures
d'hivern amb rostes**
Truita de patates i
amanida
Peça de fruita

14

Arròs integral amb bolets i
ceba
Pit de pollastre a la planxa
amb amanida
logurt sense lactosa

15

Mongeta verda amb patata
i pastanaga
Pinxos de gall d'indi amb
hummus amb pastanaga
Peça de fruita

16

Llenties guisades amb
verdures
Peix al forn amb suquet i
amanida
Peça de fruita

19

Arròs integral amb salsa de
tomàquet
Truita d'espínacs i porros
amb amanida
logurt sense lactosa

20

Trinxat de col i patata amb
oli d'al·lets
Salsitxes al forn amb
amanida
Peça de fruita

21

Crema de carbassa, porro i
xampinyons
Coca de recapte de
verdures
Peça de fruita

22

DIA A ESCOLLIR

23

Sopa de lletres
Peix fresc de llotja amb
amanida
Peça de fruita

26

Espirals integrals amb
salsa a escollir
Truita de carbassó i ceba
amb amanida
Peça de fruita

27

Crema de pastanaga amb
rostes
Fish & Chips
Peça de fruita

28

Amanida amb formatge
fresc sense lactosa i
vinagreta
Arròs de muntanya amb
pollastre
logurt sense lactosa

29

Caldo vegetal amb fideus
integrals
Falàfel amb amanida
Peça de fruita

*porro, carxofes, pastanaga i
xampinyons
**ceba, pastanaga, col i patata
Les cremes i formatges són sense llet
ni derivats, en el cas de que en
continguin seran sense lactosa.

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els
elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de
proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



ESCOLL
SALSA

Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2024

SENSE LÀCTICS

Vade
lleure

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

5

6

7

8

9

Arròs integral amb
verdures*
Truita amb formatge i
amanida
Peça de fruita

Bròquil amb patata i un
raig d'oli
Pollastre al forn amb
suquet i amanida
Peça de fruita

Caldo d'au amb mill
Calamars en tempura i
amanida
Gelatina

Mongetes del ganxet
saltajades amb all
Botifarra al forn amb
amanida
Peça de fruita

**MENÚ
CARNESTOLTES**

12

13

14

15

16



Crema de verdures
d'hivern amb rostes**
Truita de patates i
amanida
Peça de fruita

Arròs integral amb bolets i
ceba
Pit de pollastre a la planxa
amb amanida
Peça de fruita

Mongeta verda amb patata
i pastanaga
Pinxos de gall d'indi amb
hummus amb pastanagues
Peça de fruita

Llenties guisades amb
verdures
Peix al forn amb suquet i
amanida
Peça de fruita

19

20

21

22

23

Arròs integral amb salsa de
tomàquet
Truita d'espínacs i porros
amb amanida
Peça de fruita

Trinxat de col i patata amb
oli d'al·lets
Salsitxes al forn amb
amanida
Peça de fruita

Crema de carbassa, porro i
xampinyons
Coca de recapte de
verdures
Peça de fruita

DIA A ESCOLLIR

Sopa de lletres
Peix fresc de llotja amb
amanida
Peça de fruita

26

27

28

29

Espirals integrals amb
salsa a escollir
Truita de carbassó i ceba
amb amanida
Peça de fruita

Crema de pastanaga amb
rostes
Fish & Chips
Peça de fruita

Amanida amb fruits secs i
vinagreta
Arròs de muntanya amb
pollastre
Peça de fruita

Caldo vegetal amb fideus
integrals
Falàfel amb amanida
Peça de fruita

*porro, carxofes, pastanaga i
xampinyons
**ceba, pastanaga, col i patata
***pernil dolç, pastanaga, pèsols i
blat de moro
Les cremes i formatges són sense llet
ni derivats, en el cas de que en
continguin seran d'origen vegetal.

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els
elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de
proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



ESCOLL
SALSA

Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2024

SENSE PORC

Vade
lleure

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



1

2

**Crema de pastanaga amb
pipes de girasol
Llenties estofades amb arròs
integral
Peça de fruita**

**Sopa de brou amb galets
Pernilets de pollastre al
forn amb llit de patata i
ceba
logurt**

5

6

7

8

9

**Arròs integral amb
verdures*
Truita amb formatge i
amanida
Peça de fruita**

**Bròquil amb patata i un
raig d'oli
Pollastre al forn amb
suquet i amanida
Peça de fruita**

**Caldo d'au amb mill
Calamars en tempura i
amanida
Gelatina**

**Mongetes del ganxet
saltajades amb all
Gall d'indi a la planxa
amb amanida
Peça de fruita**

**MENÚ
CARNESTOLTES**

12

13

14

15

16



**Crema de verdures
d'hivern amb rostes**
Truita de patates i
amanida
Peça de fruita**

**Arròs integral amb bolets i
ceba
Pit de pollastre a la planxa
amb amanida
logurt**

**Mongeta verda amb patata
i pastanaga
Pinxos de gall d'indi amb
hummus amb pastanaga
Peça de fruita**

**Llenties guisades amb
verdures
Peix al forn amb suquet i
amanida
Peça de fruita**

19

20

21

22

23

**Arròs integral amb salsa de
tomàquet
Truita d'espínacs i porros
amb amanida
logurt**

**Trinxat de col i patata amb
oli d'al·lets
Bistec de vedella a la
planxa amb amanida
Peça de fruita**

**Crema de carbassa, porro i
xampinyons
Coca de recapte de
verdures
Peça de fruita**

DIA A ESCOLLIR

**Sopa de lletres
Peix fresc de llotja amb
amanida
Peça de fruita**

26

27

28

29

**Espirals integrals amb
salsa a escollir
Truita de carbassó i ceba
amb amanida
Peça de fruita**

**Crema de pastanaga amb
rostes
Fish & Chips
Peça de fruita**

**Amanida amb formatge
fresc i vinagreta
Arròs de muntanya amb
pollastre
logurt**

**Caldo vegetal amb fideus
integrals
Falàfel amb amanida
Peça de fruita**

*porro, carxofes, pastanaga i
xampinyons
**ceba, pastanaga, col i patata
Els caldos i les llegums són sense
porc ni deïrvats.

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



ESCUILL
SALSA

Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2024

SENSE PEIX NI MARISC

Vade
lleure

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

5

6

7

8

9

Arròs integral amb
verdures*
Truita amb formatge i
amanida
Peça de fruita

Bròquil amb patata i un
raig d'oli
Pollastre al forn amb
suquet i amanida
Peça de fruita

Caldo d'au amb mill
Gall d'indi arrebossat
amb amanida
Gelatina

Mongetes del ganxet
saltajades amb all
Botifarra al forn amb
amanida
Peça de fruita

**MENÚ
CARNESTOLTES**

12

13

14

15

16



Crema de verdures
d'hivern amb rostes**
Truita de patates i
amanida
Peça de fruita

Arròs integral amb bolets i
ceba
Pit de pollastre a la planxa
amb amanida
logurt

Mongeta verda amb patata
i pastanaga
Pinxos de gall d'indi amb
hummus amb pastanaga
Peça de fruita

Llenties guisades amb
verdures
Magre de porc al forn
amb suquet i amanida
Peça de fruita

19

20

21

22

23

Arròs integral amb salsa de
tomàquet
Truita d'espínacs i porros
amb amanida
logurt

Trinxat de col i patata amb
oli d'al·lets
Salsitxes al forn amb
amanida
Peça de fruita

Crema de carbassa, porro i
xampinyons
Coca de recapte de
verdures
Peça de fruita

DIA A ESCOLLIR

Sopa de lletres
Pollastre al forn amb
amanida
Peça de fruita

26

27

28

29

Espirals integrals amb
salsa a escollir
Truita de carbassó i ceba
amb amanida
Peça de fruita

Crema de pastanaga amb
rostes
Gall d'indi arrebossat &
Chips
Peça de fruita

Amanida amb formatge
fresc i vinagreta
Arròs de muntanya amb
pollastre
logurt

Caldo vegetal amb fideus
integrals
Falàfel amb amanida
Peça de fruita

*porro, carxofes, pastanaga i
xampinyons
**ceba, pastanaga, col i patata

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els
elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de
proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



ESCUILL
SALSA

Dues salses a escollir



Proteïna vegetal

MENÚ FEBRER 2024

SENSE OU

Va de lleure

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

5

Arròs integral amb verduretes*
Gall d'indi a la planxa amb amanida
Peça de fruita

6

Bròquil amb patata i un raig d'oli
Pollastre al forn amb suquet i amanida
Peça de fruita

7

Caldo d'au amb mill
Calamars en tempura (sense ou) i amanida
Gelatina

8

Mongetes del ganxet saltajades amb all
Botifarra al forn amb amanida
logurt

9

MENÚ CARNESTOLTES

12



13

Crema de verdures d'hivern amb rostes**
Trita de patates i amanida
Peça de fruita

14

Arròs integral amb bolets i ceba
Pit de pollastre a la planxa amb amanida
logurt

15

Mongeta verda amb patata i pastanaga
Pinxos de gall d'indi amb hummus amb pastanaga
Peça de fruita

16

Llenties guisades amb verdures
Peix al forn amb suquet i amanida
Peça de fruita

19

Arròs integral amb salsa de tomàquet
Daus de pollastre saltejats mb espinacs i porros i amanida
logurt

20

Trinxat de col i patata amb oli d'al·lets
Salsitxes al forn amb amanida
Peça de fruita

21

Crema de carbassa, porro i xampinyons
Coca de recapte de verdures
Peça de fruita

22

DIA A ESCOLLIR

23

Sopa de lletres
Peix fresc de llotja amb amanida
Peça de fruita

26

Espirals integrals amb salsa a escollir
Gall d'indi al forn amb llit de carbassó i ceba
Peça de fruita

27

Crema de pastanaga amb rostes
Fish & Chips
Peça de fruita

28

Amanida amb formatge fresc i vinagreta
Arròs de muntanya amb pollastre
logurt

29

Caldo vegetal amb fideus integrals
Falàfel amb amanida
Peça de fruita

*porro, carxofes, pastanaga i xampinyons
**ceba, pastanaga, col i patata

Totes les nostres fruites i verdures són de proximitat. Els elaborats càrnics els realitzem a cuina o bé amb productors de proximitat, assegurant matèries primes de qualitat i magres.



ESCUILL
SALSA

Dues salses a escollir



Proteïna vegetal