

MENÚ SETEMBRE 2021					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
SETMANA 13-17 SETEMBRE	<p>Arròs amb Tomàquet</p> <p>+</p> <p>Filet d'Abadejo al Forn amb Llimona i Herbes Aromàtiques</p> <p>+</p> <p>Fruita de Temporada</p>	<p>Cous Cous amb Verdures Saltejades i Cigrons</p> <p>+</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>+</p> <p>logurt Natural</p>	<p>Amanida de Patata amb Pinya, Palets de Cranc i Tonyina</p> <p>+</p> <p>Gall d'Indi Rostit al Forn</p> <p>+</p> <p>Fruita de Temporada</p>	<p>Macarrons a la Bolonyesa (Carn Picada, Api, Ceba, Pebrot, Tomàquet)</p> <p>+</p> <p>Amanida Cèsar(Enciam, Pernil , Crostons de Pa, Formatge)</p> <p>+</p> <p>Fruita de Temporada</p>	<p>Llom de porc Rostit amb la Seva Salsa i Patates al Forn</p> <p>+</p> <p>Flam de Vainilla</p>
SETMANA 20-24 SETEMBRE	<p>Crema Freda de Carbassó amb Crostons</p> <p>+</p> <p>Hamburguesa de Vedella i Ceba</p> <p>+</p> <p>Fruita de Temporada</p>	<p>Amanida de Llenties i Arròs amb Tomàquet, Ceba, i Olives</p> <p>+</p> <p>Barretes de Lluç</p> <p>+</p> <p>logurt Natural</p>	<p>Patata amb Bròquil al Vapor</p> <p>+</p> <p>Bistec de Porc amb Salsa de Pebre Verd</p> <p>+</p> <p>Fruita de Temporada</p>	<p>Tronc de Bacallà amb Samfaina (Pebrot, Albergínia, Ceba, Tomàquet)</p> <p>+</p> <p>Triangles de Patata i Ceba al Forn</p> <p>+</p> <p>Fruita de Temporada</p>	<p>Amanida de Pasta (Cogombre, Daus de Pernil, Tomàquet,</p> <p>+</p> <p>Salsitxa de Pollastre</p> <p>+</p> <p>Gelatina de Fruita</p>
SETMANA 27-01 OCTUBRE	<p>Cigrons Estofats amb Espinacs, Ceba, Tomàquet, All i Xistorra</p> <p>+</p> <p>Filet de Lluç al Forn</p> <p>+</p> <p>Fruita de Temporada</p>	<p>Amanida de Mongeta Tendra, Tomàquet i Tonyina</p> <p>+</p> <p>Aletes de Pollastre Adobades i Rostides al Forn</p> <p>+</p> <p>logurt Natural</p>	<p>Vichyssoise de Porro i Patata</p> <p>+</p> <p>Botifarra de Porc i Escalivada</p> <p>+</p> <p>Fruita de Temporada</p>	<p>Macarrons al Pesto Rosso (Tomàquet, Parmesà, All, Alfàbrega, Oli d'Oлива)</p> <p>+</p> <p>Amanida Cèsar (Enciam, Pernil , Crostons de Pa, Formatge)</p> <p>+</p> <p>Fruita de Temporada</p>	<p>Quiche Lorraine Farcida amb Formatge, Pernil i Bacon</p> <p>+</p> <p>Amanida de Canonges, Tomàquet i Olives</p> <p>+</p> <p>Flam d'Ou</p>

CUINA PRÒPIA

XEF: JOAN MARC DE JUAN – COORDINACIÓ MONITORATGE MENJADOR: NATÀLIA BAPTISTA