




Menú tardor-hivern 2024.2025 -Setmana 1

Menú	Àpat	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge	
Basal	Dinar	Tortelinis als tres formatges	Sopa d'escudella amb galets	Fesols estofats amb verdures	Amanida tomàquet, tonyina i pebrot escalivat amb ametlles	Sopa de peix amb arròs	Llenties estofades amb verdures	Escalivada amb tonyina i tomaquet natural	
		Cigrons estofats amb costelles	Carn d'olla, patata, pilota, pollastre, butifarra	Calamarcets amb ceba	Arròs cremós amb favetes i sèpia	Estofat de vedella	Bacalla amb xanfaina	Canelons de l'àvia de carn de pollastre i vedella	
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Pastís
	Sopar	Crema de carbassa	Bledes saltejades amb pernil dolç	Crema de carbassó	Col amb patata	Crema de pastanaga	Minestra saltejada amb all i julivert	Crema de porros	
		Croquetes de pollastre amb amanida	Truita de patates i ceba amb amanida de tomaquet	Bistec de pollastre amb cebetes	Salmó amb esparracs, pernil i amanida	Truita de pebrot i patata amb amanida	Rodó gall d'indi a la catalana i amanida de pastanaga	Truita francesa i pa amb tomaquet	
		logurt	logurt	logurt	Natilles	logurt	logurt	logurt	Fruita del temps
		S'oferirà fruita natural a escollir a tots els àpats.							
	Programació Validada i supervisada per la consultoria nutricional Cesnut Nutrició. Rose Montane, directora de Cesnut Nutrició. N.col: 0681								
Programació de menús validada i supervisada per RHS del centre. Elka Rosario N.col:08-049999									
Elaboració de menús BROFAR CUINA									