

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

05

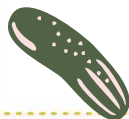
Amanida d'arròs integral ECO  
(carbassó, pastanaga, tomàquet i  
ceba)  
Contracuixa de pollastre al forn  
amb salsa i ceba  
Pa integral i Fruita fresca

06

Amanida Grega (enciam,  
tomàquet, olives i formatge  
fresc)  
Escalopa de vedella  
Enciam, pastanaga i remolatxa  
Pa i Fruita fresca

07

Crema de verdures  
Ous amb salsa de tomàquet  
Enciam i olives  
Pa i Gelat



08

Llenties ECO estofades  
Gall dindi amb verdures  
Pa i Fruita fresca



09

Fideuà de marisc (pasta ECO)  
Lluç al forn  
Enciam, tomàquet i blat de moro  
Pa integral i Fruita fresca

12

Arròs ECO amb salsa de tomàquet  
Pollastre rostit al forn  
Enciam i pastanaga  
Pa integral i Fruita fresca

13

Crema de mongeta blanca  
Fricandó de vedella  
Enciam mesclum  
Pa i Fruita fresca

14

Amanida tropical (enciam,  
tomàquet, pinya, alvocat, tonyina,  
blat de moro i ceba)  
Trita de patata i ceba  
Carbassó al forn  
Pa i logurt de préssec

15

Sopa freda de tomàquet  
Llenties ECO estofades amb  
arròs  
Pa i Fruita fresca

16

Pasta integral ECO al pesto  
Salmó al forn  
Enciam i olives  
Pa integral i Fruita fresca

19

Amanida d'arròs integral ECO  
(carbassó, pastanaga, tomàquet i  
ceba)  
Estofat de gall dindi  
Pa integral i Fruita fresca

20

Llenties ECO a la riojana  
Llom a la planxa  
Enciam, blat de moro i olives  
Pa i Fruita fresca

21

Vichyssoise  
Trita de verdures  
Enciam i tomàquet  
Pa i Gelat

22

Amanida camperola (patata,  
tomàquet, pebrot, ceba i tonyina)  
Pollastre al forn  
Enciam mesclum i formatge  
fresc  
Pa i Fruita fresca

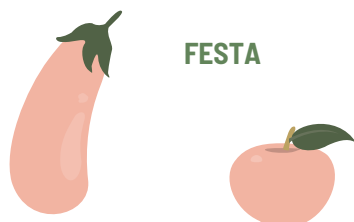
23

Fideuà de verdures (pasta ECO)  
Lluç a la biscaïna  
Pa integral i Fruita fresca



26

FESTA



27

Arròs ECO amb salsa de  
tomàquet  
Pernilets de pollastre al forn amb  
salsa i xampinyons  
Pa integral i Fruita fresca

28

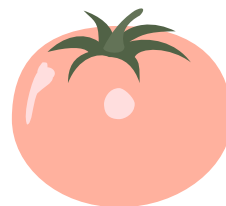
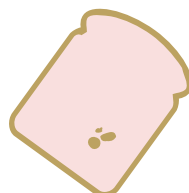
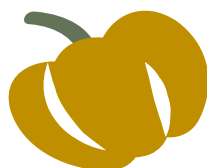
Mongetes verdes saltejades  
Trita de patata i ceba  
Enciam mesclum i blat de moro  
Pa i logurt natural

29

Espinacs a la catalana amb  
patata  
Gall dindi arrebossat  
Enciam, tomàquet i olives  
Pa i Fruita fresca

30

Amanida de pasta integral ECO  
amb tonyina i ou dur  
Lluç al forn  
Enciam, pastanaga i remolatxa  
Pa integral i Fruita fresca



# INGREDIENTS MENÚ BASAL

- Arròs ecològic amb salsa de tomàquet: arròs, ceba, pastanaga, all i julivert, tomàquet i herbes provençals.
- Arròs ecològic tres delícies: pèsols, pernil, truita, arròs saltat amb all i julivert.
- Bacallà amb samfaina: bacallà, ceba, pebrot vermell i verd, carbassó, albergínia i tomàquet.
- Cigrons ecològics amb espinacs: cigrons, ceba, pebrot verd, tomàquet.
- Coliflor amb beixamel gratinada: coliflor, ceba, llet, maizena, patata i formatge ratllat.
- Crema de carbassó: carbassó, patata i ceba.
- Crema de cigrons: cigrons, ceba, porro, api i patata.
- Crema de mongeta blanca eco: ceba, porro, api, pastanaga, all, patata i mongetes.
- Crema de pastanaga, patata i ceba: ceba, porro, tomàquet, pastanaga, patates i pèsols.
- Espaguetis integrals carbonarà: pasta, llet, ceba, bacó, formatge
- Espirals eco amb pesto: oli d'oliva, alfàbrega fresca, pinyons, all.
- Estofat de gall dindi: gall d'indi, ceba, pastanaga i tomàquet.
- Fideuà de marisc: pasta, all, julivert, ceba, pebrot verd i vermell, tomàquet, pèsols, musclos i sípia.
- Fideus a la cassola: ceba, pebrot verd i vermell, all, costella, salsitxes, pèsols i tomàquet.
- Fricandó de vedella: ceba, all, taronja, tomàquet.
- Llenties ecològiques amb pastanaga: llenties, ceba, porro, tomàquet i pastanaga.
- Llenties ecològiques amb arròs: ceba, pebrot vermell, tomàquet, all, fulla de llorer i arròs.
- Lluç a l'andalusa: lluç arrebossat amb farina.
- Lluç a la biscaïna: ceba, all, pebrot verd i vermell, tomàquet.
- Macarrons integrals amb salsa de tomàquet: macarrons, ceba, pastanaga, all, herbes provençals i tomàquet triturat.
- Minestra saltada: mongeta, patata i pastanaga.
- Mongetes blanques ecològiques estofades amb patates: mongetes blanques, ceba, pebrot verd i vermell, pastanaga, tomàquet i patata
- Mongetes blanques ecològiques: mongetes blanques saltades amb ceba, pastanaga, all i julivert.
- Mongetes verdes saltades amb pernil salat: mongetes verdes saltades amb all i julivert.
- Paella de verdures: arròs, ceba, pebrot vermell i verd, pastanaga, carbassó i xampinyons.
- Paella mixta: arròs, ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet, salsitxes, costella, sípia i musclos.
- Pernilets de pollastre amb salsa i xampinyons: pollastre amb la salsa secreta del cuiner.
- Pollastre rostit: pollastre, herbes provençals i pebrot.
- Remenat d'espàrrecs i formatge: ou, all, julivert, espàrrecs i formatge.
- *Risotto* de bolets: ceba, bolets, caldo casolà preparat pel cuiner.
- Sopa d'au amb pasta ecològica: carcassa d'au, os de pernil salat, gallina, ceba, api, porro, pastanaga i patata.
- Sopa de Nadal: carcassa d'au, gallina, os de pernil, os de vedella i os salat, col, ceba, pastanaga, api, porro, patata i nap.
- Trinxat de col i cansalada: col, patata, cansalada i pebre roig.
- Vedella a la jardinera: ceba, pastanaga, tomàquet, patata, pèsols.

