



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

03

Paella de verdures (arròs ECO)
Pit de pollastre a la planxa
Enciam mesclum
Pa integral i Fruita fresca

04

Mongetes blanques estofades
Croquetes de pernil
Enciam i formatge fresc
Pa i Fruita fresca

05

Vichyssoise
Truita francesa de tonyina
Enciam i tomàquet
Pa i Gelat



06

Amanida camperola (patata,
tomàquet, pebrot, ceba i
tonyina)
Llom a la planxa
Samfaina
Pa i Fruita fresca

07

Espaguetis integrals ECO amb
salsa de tomàquet
Salmó al forn
Enciam, olives i blat de moro
Pa integral i Fruita fresca

10

Risotto de bolets (arròs ECO)
Estofat de gall dindi amb ceba
Pa integral i Fruita fresca



11

Hummus de cigrons amb
crudités de pastanaga
Botifarra al forn
Enciam mesclum i tomàquet
Pa i Fruita fresca

12

FESTA



13

Amanida russa
Truita de carbassó i formatge
Enciam i remolatxa
Pa i logurt de maduixa

14

Espaguetis integrals ECO a la
carbonara
Gall a l'andalusà
Enciam, tomàquet i blat de moro
Pa integral i Fruita fresca

17

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

18

Amanida Grega (enciam,
tomàquet, olives i formatge
fresc)
Escalopa de vedella
Patates al forn
Pa i Fruita fresca

19

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



20

Llenties ECO estofades
Gall dindi amb verdures
Pa i Fruita fresca



21

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

24

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

25

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

26

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

27

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

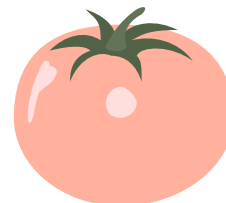
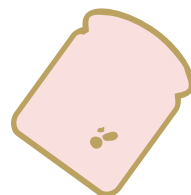


28

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

31

FESTA



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.

