



MENÚ DEL MES DE FEBRER 2021



DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES	MACARRONS A LA NAPOLITANA	VERDURA TRES COLORS (mongeta verda, pastanaga, tomàquet i patata) O PURÉ DE VERDURES TRES COLORS	ARRÓS SALTAT AMB PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL CUIT	CREMA DE PORROS, PASTANAGA I CARBASSA AMB CROSTONS
FILET DE LLUÇ A L'ALLET amb amanida de créixens	TRUITA DE CALÇOTS amb amanida d'enciams i olives	FRICANDÓ DE VEDELLA amb amanida d'enciam, pipes i pastanaga ratllada	BUNYOLS DE BACALLÀ FETS A LA NOSTRA CUINA amb enciam i tomàquets cirera	ALETES DE POLLASTRE / BROQUETA DE POLLASTRE (Infantil) amb patates fregides d'elaboració casolana
IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11 (DIJOUS GRAS)	DIVENDRES 12
RISSOTTO DE VERDURES I BOLETS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS	ESPAGUETITS AMB SALS PARMESANA I BRÒQUIL	ESCUDELLA DE L'AVIA AMB CIGRONS I PASTA
BOTIFARRA AL FORN amb xampinyons i pa de pagès amb tomàquet	TIRES DE SIPIA ARREBOSSADES AMB FARINA ECOLOGICA DE CIGRONS amb amanida d'escarola i pastanaga	PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA amb enciam i pastanaga	TRUITA DE BOTIFARRA I MONGETES DE GANTXET amb amanida d'enciams i olives	MANDONGUILLES MIXTES AMB SALS MEDITERRÀNIA (porro, tomàquet, carbassó) amb amanida de cous cous
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	POSTRE CASOLÀ: FLAM	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	ARRÓS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀQUET, COLIFLOR I ORENGA	PATATES ESTOFADES AMB COSTELLÓ	CREMA DE MONGETES SEQUES I CARBASSA	ESPIRALS AMB PESTO
	TRUITA DE TONYINA O FRANCESA amb enciam i remolatxa	HAMBURGUESA DE PEIX CASOLANA amb amanida d'enciam i tomàquet	LLOM AL FORN AMB SALS DE POMA amb amanida d'enciam, pastanaga i pipes	HAMBURGUESA CASOLANA DE LLENTIES, ARRÓS I COMÍ amb amanida d'enciam i tomàquet
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES	FIDEUS A LA CASSOLA	TRINXAT DE COL I PATATA SALTAT AMB ALL I JULIVERT DEL NOSTRE HORT	ESCUDELLA AMB PASTA FINA INTEGRAL	CREMA DE COLIFLOR I BRÒCOLI
PEIX AL FORN AMB SAMFAINA (albergínia, pebrot i tomàquet)	TRUITA DE PATATA I CEBA amb amanida d'enciam, tomàquet cirerol i cogombre	GALL DINDI ROSTIT AL FORN AMB SALTAT D'ALLS I XAMPINYONS amb amanida d'enciams i pipes de girasol	BUNYOLS DE PEIX FETS A LA NOSTRA CUINA amb amanida d'enciam i motlle d'arròs	POLLASTRE ROSTIT I PATATA AL CALIU amb enciam, blat de moro i olives
IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	PINYA NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS

- Oferim **aigua i pa d'acompanyament** (oferim integral Dimarts i Dijous) en tots els àpats que conformen el menú.
- Utilitzem oli d'oliva verge extra per cuinar i amanir.
- Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat.
- Les carns que oferim són de granges de proximitat.
- La nostra cuina vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics, sempre que sigui possible.