



SÒLIDS FEBRER 2025

SENSE PLV-SOJA-VEDELLA



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Fideus a la casola amb verduretes (G,A)	Minestra de verdures	Crema de carbassa	Cigrons estofats amb pastanaga	Arròs amb tomàquet natural
Lluç al forn amb salsa de carxofes (P)	Salsitxes de porc amb tomàquet natural (D)	Truita a la francesa (H)	Hamburguesa de pollastre amb salsa de porros (D)	Pit de pollastre amb patates, carbassó i pastanaga
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Brou de verdures amb pasta integral (G,A)	Crema de verdures amb quinoa	Estofat de lleties amb bulgur (G)	Crema de bròquil, carbassó i pastanaga	Mongeta verda amb patata i AOVE
Truita de patata i ceba (H)	Gall d'indi al forn amb tomàquet natural	Mandonguilles de pollastre amb salsa de carbassa	Botifarra de pagès amb salsa de xampinyons (D)	Filet de lluç empanat al forn amb arròs (P,G)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Mongeta blanca estofada amb pastanaga	Crema de moniato	Brou de verdures amb cus cus (G,A)	Minestra de verdures	Arròs caldós amb verduretes (A)
Truita de patata i ceba (H)	Pit de pollastre al forn amb salsa de carbassó	Filet d'abadejo al forn amb salsa de carxofes (P)	Mandonguilles de pollastre amb tomàquet natural	Salsitxes de porc amb salsa de pèsols (D)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS GRAS 27	DIVENDRES 28
Cigrons estofats amb pastanaga	Pèsols amb patata, ceba i AOVE	Estofat de lleties amb bulgur (G)	Crema de coliflor i pastanaga	Macarrons integrals amb tomàquet natural (G)
Bunyols de bacallà cuinats al forn amb arròs (P,G,H)	Gall d'indi al forn amb moniato i pastanaga	Pit de polastre amb salsa de xampinyons	Truita a la francesa amb botifarra d'ou (H)	Hamburguesa de pollastre amb salsa de porros (D)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada

Registres Sanitaris: 26.12225/B, 26.06696/CAT

CAP A UN MENÚ MÉS SALUDABLE I SOSTENIBLE

- Augmentem** la presència de **lleugums**.
- Les nostres **fruites i verdures** són **ecològiques** i de **proximitat**, canviant la fruita segons la **temporada**.
- També són d'origen **ecològic** les **lleugums, arrossos, pastes, bulgur, seitàn, quinoa, tofu (soja no transgènica)** i **ous** que fem servir per el·laborar els nostres plats.
- Les **pastes i els arrossos** són a més **integrals**, facilitant així la digestió dels nostres petits gourmets.
- No afegim sucre** als nostres plats, per això els iogurts que servim són naturals i sense sucre.
- Fem servir sempre Oli d'Oliva Verge Extra (**AOVE**)
- Incloem **pa blanc o integral**, a elecció del centre, cada dia.
- Per garantir una bona salut dels