



MENÚ FEBRER 2023

ESPECIAL AL·LÈRGIA OUS I DERIVATS





Dilluns

Dimarts

Dimercres

Dijous

Divendres

6 de febrer		7 de febrer		8 de febrer		9 de febrer		10 de febrer	
HUMMUS DE CIGRONS AMB PA INTEGRAL		SOPA D'ARRÒS AMB VERDURES		CREMA DE XAMPINYONS		AMANIDA DE TOMÀQUET		LLENTIES ESTOFADES	
cigrons, all, llimona, oli d'oliva, tahina i pa integral		arròs integral, ceba, all, porro, tomàquet triturat, pebrot vermell i carbassó		xampinyons, ceba, porro, patata, carbassó i pastanaga		cogombre, olives i pastanaga		llentia pardina, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga	
ESTOFAT DE SÈPIA I PÈSOLS AMB PATATA		GALL DINDI A LA PLANXA AMB CARXOFES SALTEJADES		LLOM AMB ESPÀRRECS		FIDEUÀ VEGETAL		HAMBURGUESA VEGETAL DE SEITAN I CARBASSA AMB COGOMBRE I OLIVES NEGRES	
sipia, patata, ceba, porro, pebrot vermell, all, tomàquet triturat i pèsols		pit de gall dindi i carxofes		carn de porc i espàrrecs		fideus, pastanaga, porro, ceba, all, tomàquet natural i pebrot vermell		preparat de seitan i carbassa, cogombre i olives negres	
IOGURT NATURAL AMB NOUS		TARONJA		POMA		KIWI		PLÀTAN	
13 de febrer		14 de febrer		15 de febrer		16 de febrer		17 de febrer	
ESPIRALS AL PESTO ROSSO		AMANIDA DE L'HORT		CREMA DE PÈSOLS		BRÒQUIL AMB PATATA		MENÚ CARNESTOLTES	
pasta seca integral, tomàquet triturat, ceba, all i alfàbrega fresca		enciam romà, tomàquet, cogombre, pastanaga, blat de moro i olives		pèsols, porro, ceba, all i patata		bròquil i patata		SOPA DE MANI (Àfrica occidental) mantega de cacauet, brou de verdures, ceba, llet de coco i llenties	
LLUÇ AL FORN		CIGRONS ESTOFATS		ESCALOPA DE LLOM AMB ENCIAM		BACALLÀ AMB MONGETES SEQUES AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA		PUTJIEKOS (Sud-àfrica)	
filet de lluc, patata, ceba dolça, all i tomàquet natural		cigró pedrosillano, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga		carn de porc, pa ratllat i variat d'enciams		bacallà, mongeta seca, enciam, ceba dolça i blat de moro		carn de porc, carn de vedella, pollastre, pastanaga, porro, ceba, all, pebrot vermell, tomàquet i patata	
IOGURT NATURAL		PERA		TARONJA		POMA		PLÀTAN	
20 de febrer		21 de febrer		22 de febrer		23 de febrer		24 de febrer	
		MONGETA BLANCA SALTEJADA AMB ALL I JULIVERT		SOPA DE VERDURES AMB ESTRELLES		ARRÒS AMB TOMÀQUET		MENÚ GALLEC	
		mongeta blanca, all, julivert i oli d'oliva verge		api, porro, nap, xiribia, col, pastanaga, patata i pasta seca integral		arròs i tomàquet triturat		EMPANADA GALLEGA AMB TONYINA masa d'empanada, pebrot vermell, pebrot verd, ceba, tomàquet i tonyina	
		BACALLÀ AMB Salsa DE PEBROT VERMELL GRATINAT AMB XIPS DE VERDURES		WOK DE GALL DINDI AMB VERDURES		MOUSSAKA D'ALBERGÍNIA		POTE GALLEC	
		llom de bacallà, pebrot vermell, ceba dolça, porro, all i nata líquida i xips de verdura		gall dindi, ceba, pebrot verd, pebrot vermell, pastanaga, gingebre, all, oli de sèsam i soja		albergínia, pastanaga, tomàquet, ceba, carbassó, pebrot vermell i formatge		col, verds de col, xoriço, patata i mongeta	
		IOGURT NATURAL		PLÀTAN		POMA		BROWNIE DE XOCOLATA	
27 de febrer		28 de febrer		CARNESTOLTES		Producte ecològic i de proximitat		Dia especial Joan Miró GALÍCIA	
AMANIDA DE TOMÀQUET		VICHYSOISSE				 			
tomàquet, blat de moro, cogombre i olives		porro, ceba, patata i brou de verdures		MENÚ VEGÀ					
ARRÒS AMB POLLASTRE		SUQUET DE PEIX							
ceba, all, porro, pebrot vermell, brou de verdures, arròs integral i pollastre		patata, all, tomàquet triturat, julivert, ceba, pastanaga, rape, lluc, gambes i sèpia							
IOGURT NATURAL		PLÀTAN							