

# MENÚ BASAL-REFORÇAT EN FERRO



## SETMANA 1

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
D: LLENTIES AMB ARRÒS I L LIMONA RAP AMB Salsa DE TOMÀQUET S: CREMA DE VERDURA TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB PA AMB TOMÀQUET	D: AMANIDA DE PASTA POLLASTRE AL XILINDRÓN S: SOPA MINISTRONE CROQUETES DE BACALLÀ AMBTOMÀQUET AMANIT	D: CIGRONS AMB ESPINACS I L LIMONA MANDONGUILLES A LA JARDINERA S: CREMA DE PASTANAGA LLUÇ AL FORN AMB XAMPINYONS I L LIMONA	D: GASPATXO FIDEUÀ AMB ALLIOLI S: BROU DE POLLASTRE TRUITA FRANCESA AMB PA AMB TOMÀQUET	D: ARRÒS A LA CUBANA GALLINETA AMB CARABASSÓ S: MONGETA TENDRA AMB PATATA SAN JACOBO AMB PA AMB TOMÀQUET	D: AMANIDA RUSSA POLLASTRE AMB PRUNES S: SOPA DE CARN AMB PASTA SALSITXES AL FORN AMB CEBA	D: CAPRESSE DE TOMÀQUET AMB FORMATGE FRESC CANELONS DE CARN S: CREMA DE CARABASSÓ PA AMB TOMÀQUET I SARDINES

## SETMANA 2

D: PÈSOLS SALTEJATS AMB PERNIL DOLÇ I L LIMONA LLUÇ A LA L LIMONA S: SOPA DE PEIX I PASTA SAN JACOBO AMB VERDURES	D: ARRÒS 3 DELÍCIES AMB Salsa ROSA POLLASTRE A L'ALLET AMB PEBROT S: BRÒQUIL AMB PATATES SANDWICH VEGETAL AMB OU DUR	D: AMANIDA DE FORMATGE FRESC I CONDONY BOTIFARRA AMB MONGETES SEQUES S: MONGETA TENDRA A LA MADRILENYA FILET DE GALL AMB VERDURES I L LIMONA	D: SALMOREJO AMB OU DUR ARRÒS DE MARISC S: SALTEJAT MEDITERRANI HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB FORMATGE I CEBA	D: MACARRONS GRATINATS ESTOFAT DE VEDELLA S: BROU DE POLLASTRE AMB PISTONS LLUÇ ARREBOSSAT AMB TOMÀQUET	D: EMPEDRAT DE CIGRONS AMB L LIMONA POLLASTRE AL FORN AMB PATATA I L LIMONA S: CREMA DE PASTANAGA TRUITA DE PATATA AMB ENCIAM	D: GRAELLADA DE VERDURES AMB ROMESCO FIDEUÀ AMB ALLIOLI S: CONSUMÉ AMB PASTA PA AMB TOMÀQUET I SARDINES
--	---	---	---	--	--	--

## SETMANA 3

D: PASTA AMB VERDURES POLLASTRE AMB CARXOFA ARREBOSSADA S: CREMA DE PÈSOL PEBROTS DEL PIQUILLO FARCITS DE BACALLÀ	D: GASPATXO PEUS/ESTOFAT DE PORC S: BROU DE POLLASTRE AMB PASTA TRUITA DE CARABASSÓ AMB TOMÀQUET AMANIT	D: AMANIDA DE MONGETA BLANCA CUETES DE RAP S: SOPA DE CEBA PA AMB PERNIL DOLÇ I FORMATGE FRESC	D: ENTREMÈS ARRÒS DE MUNTANYA S: CREMA D'ESPÀRRECS DAUS DE GALL D'INDI SALTEJATS AMB VERDURES	D: AMANIDA DE PATATA LLUÇ EMPANAT AMB XAMPINYONS S: MINISTRA DE VERDURES TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB PA AMB TOMÀQUET	D: COLIFLOR AL GRATEN MANDONGUILLES A LA JARDINERA S: BROU DE PEIX AMB PASTA BUNYOLS DE BACALLÀ I ALBERGÍNIA ARREBOSSADA	D: ESPÀRRECS BLANCS AMB PERNIL I MAIONESA LASANYA DE CARN S: CREMA DE VERDURES PA AMB TOMÀQUET I SARDINES
---	---	---	---	---	---	--

## SETMANA 4

D: LLENTIES AMB VERDURES I L LIMONA POLLASTRE A LA MEL I MOSTASSA AMB BRÒQUIL S: MONGETA TENDRA AMB PATATA CALAMARS A LA ROMANA	D: AMANIDA D'ESPIRALS ABADEJO AMB Salsa DE PEBRE S: SOPA DE POLLASTRE AMB FIDEUS TRUITA DE TONYINA AMB XAMPINYONS	D: XATONADA POLLASTRE AL FORN AMB L LIMONA I TOMÀQUET S: VICHYSOISE CROQUETES DE CARN/BOLETS AMB TOMÀQUET AMANIT	D: AMANIDA TROPICAL PAELLA MIXTA S: SOPA MINISTRONE LLUÇ AL FORN AMB L LIMONA I VERDURES	D: SALTEJAT CAMPESTRE ESTOFAT DE SÈPIA I PÈSOLS S: COLIFLOR SALTEJADA AMB ALLET TRUITA FRANCESA AMB PA AMB TOMÀQUET	D: AMANIDA DE CIGRONS FILET DE GALL EN Salsa VERDA S: BROU DE PEIX AMB PASTA POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA	D: ESPINACS AMB PANSES I CEBA FIDEUS A LA CASSOLA AMB CARN S: CREMA DE PASTANAGA TONYINA I PEBROT VERMELL AMB PA AMB TOMÀQUET
--	--	---	---	--	--	--

**ESMORZAR:** CAFÈ/EKO AMB LLET/SUC/INFUSIÓ/GELATINA. GALETES/PA/BISCOTS amb PATÉ/PERNIL DOLÇ o SALAT/FORMATGE/FRUITA.

**BERENAR:** SUC/GALETES/LLET/GELATINA **POSTRES:** FRUITA VITAMINA C: kiwi, taronja, mandarina, meló, etc./POSTRES DE LA CASA: crema catalana, arròs amb llet, pastís, etc.

**D'ACORD AMB EL MODEL ACP S'OFEREIX ELECCIÓ LLIURE A L'ESMORZAR I BERENAR I UNA SEGONA OPCIÓ AL DINAR SEGONS PREFERÈNCIA DE L'USUARI.**

