



MENÚ TEXTURITZAT

S'UTILITZA TEXTURITZADORA EN AQUEST MENÚ, PER TANT, ÉS EL MATEIX QUE EL BASAL AFEGINT BROU (100CL MÀX.) PER DILUIR/ESPESSIR/TEXTURITZAR



SETMANA 1

DILLUNS

D: LLENTIES AMB ARRÒS
RAP AMB SALSA DE TOMÀQUET
S: CREMA DE VERDURA
TRUITA D'ESPINACS AMB PA AMB TOMÀQUET

DIMARTS

D: AMANIDA DE PASTA
POLLASTRE AL XILINDRÓN
S: SOPA MINISTRONE
CROQUETES DE BACALLÀ AMB TOMÀQUET AMANIT

DIMECRES

D: CIGRONS AMB ESPINACS
MANDONGUILLES A LA JARDINERA
S: CREMA DE PASTANAGA
LLUÇ AL FORN AMB XAMPINYONS

DIJOUS

D: GASPATXO FIDEUÀ AMB ALLIOLI
S: BROU DE POLLASTRE
TRUITA FRANCESA AMB PA AMB TOMÀQUET

DIVENDRES

D: ARRÒS A LA CUBANA
GALLINETA AMB CARABASSÓ
S: MONGETA TENDRA AMB PATATA
SAN JACOBO AMB PA AMB TOMÀQUET

DISSABTE

D: AMANIDA RUSSA
POLLASTRE AMB PRUNES
S: SOPA DE CARN AMB PASTA
SALSITXES AL FORN AMB CEBÀ

DIUMENGE

D: SOPA DE TOMÀQUET AMB FORMATGE FRESC
CANELONS DE CARN
S: CREMA DE CARABASSÓ
PA AMB TOMÀQUET I EMBOTIT

SETMANA 2

D: PÈSOLS SALTEJATS AMB PERNIL DOLÇ
LLUÇ A LA LLIMONA
S: SOPA DE PEIX I PASTA
SAN JACOBO AMB VERDURES

D: ARRÒS 3 DELÍCIES AMB SALSA ROSA
POLLASTRE AL FORN AMB ALL
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

D: SALMOREJO AMB OU DUR
ARRÒS DE MARISC
S: SALTEJAT MEDITERRANI
HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB FORMATGE I CEBÀ

D: MACARRONS GRATINATS
ESTOFAT DE VEDELLA
S: BROU DE POLLASTRE AMB PISTONS
LLUÇ ARREBOSSAT AMB TOMÀQUET

D: EMPEDRAT DE CIGRONS
POLLASTRE AL FORN
S: CREMA DE PASTANAGA
TRUITA DE PATATA AMB VERDURA

D: GRAELLADA DE VERDURES AMB ROMESCO
FIDEUÀ AMB ALLIOLI
S: CONSOMÉ AMB PASTA
PA AMB TOMÀQUET I EMBOTITS

SETMANA 3

D: PASTA AMB VERDURES
POLLASTRE AMB CARXOFA
ARREBOSSADA
S: CREMA DE PÈSOL
PEBROTS DEL PIQUILLO FARCITS DE BACALLÀ

D: GASPATXO ESTOFAT DE PORC
GUISAT
S: BROU DE POLLASTRE AMB PASTA
TRUITA DE CARABASSÓ AMB TOMÀQUET AMANIT

D: AMANIDA DE MONGETA BLANCA
CUETES DE RAP
S: SOPA DE CEBÀ
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 AMB VERDURA

D: CREMA D'ESPÀRRECS
LASANYA DE CARN
S: CREMA DE VERDURES
PA AMB TOMÀQUET I EMBOTITS

SETMANA 4

D: LLENTIES AMB VERDURES
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 TOMÀQUET
S: VICHYSOISE
CROQUETES DE CARN AMB TOMÀQUET AMANIT

D: CREMA DE VERDURA
PAELLA MIXTA
S: SOPA MINISTRONE
LLUÇ AL FORN 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 CEBÀ
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/FARINETES DE CEREALS. GALETES/PA/BISCOTS amb PERNIL DOLÇ o SALAT/FORMATGE/FRUITA.

BERENAR: SUC/GALETES/LLET/GELATINA. **POSTRES:** IOGURT/FRUITA/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.

