

**Dominiques**  
Maia 2024

**MENÚ BASAL**

**CONSULTA AQUÍ L'ORIGEN  
DELS NOSTRES PRODUCTES**

**aramark**  
Ben a prop

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		<b>FESTIU</b>	2) Arròs amb pèsols, pastanaga i ceba Hamburguesa de vedella Enciam i olives negres amb OOVE <b>Pa integral logurt natural</b>	3) Empedrat de mongetes seques Pollastre al forn amb ceba i tomàquet <b>Pa blanc</b> Fruita de temporada
6) Cigrons amb espinacs Varetes de peix amb amanida <b>Pa blanc</b> Fruita de temporada	7) Llacets amb salsa <u>cabonara</u> Pollastre rostit amb patates <b>Pa integral logurt natural</b>	8) Crema de verdures amb crostons de pa Ous amb beixamel i tonyina <b>Pa blanc</b> Fruita de temporada	9) Amanida d'arròs <u>Tilàpia</u> al forn <u>Enciam</u> , olives verdes i <u>tomàquet</u> amb OOVE <b>Pa integral</b> Fruita de temporada	10) Pèsols ofegats amb patates Estofat de gall dindi <b>Pa blanc</b> Fruita de temporada
13) Crema de carbassa Canelons gratinats amb beixamel i formatge <b>Pa blanc</b> Fruita de temporada	14) Arròs amb salsa de tomàquet Trita a la francesa Enciam, olives negres i pastanaga amb OOVE <b>Pa integral</b> Fruita de temporada	15) <u>Ensaladilla russa</u> Peix fresc al forn amb salsa de tomàquet <b>Pa blanc</b> Fruita de temporada	16) Amanida de pasta tricolor <u>Cordon bleu</u> Enciam i espàrrecs amb OOVE <b>Pa integral logurt natural</b>	17) Llenties estofades amb verdures Pollastre a la planxa amb amanida <b>Pa blanc</b> Fruita de temporada
<b>FESTIU</b>	21) Crema de porros amb poma Pollastre rostit amb patates <u>Enciam</u> i olives <u>negres</u> amb OOVE <b>Pa integral</b> Fruita de temporada	22) Empedrat de cigrons <u>Trita</u> de patata <u>Enciam</u> i <u>pastanaga</u> amb OOVE <b>Pa blanc</b> Fruita de temporada	23) <u>Arròs tres delícies</u> (pèsols, fruita i gall dindi) <u>Peix fresc al forn</u> amb <u>tomàquet</u> <b>Pa integral</b> Fruita de temporada	24) <b>SANT DOMÈNEC</b> <u>Chesseburaer completa</u> Patates fregides Gelat 
27) Crema de <u>lleugams</u> i verdura <u>Macarrons</u> amb <u>bolonyesa</u> de soja <b>Pa blanc</b> Fruita de temporada 	28) <u>Bròquil</u> amb patata Trita a la francesa <u>Enciam</u> i <u>pastanaga</u> amb OOVE <b>Pa integral</b> Fruita de temporada	29) Paella de <u>peix</u> Salsitxes de porc <u>Enciam</u> i <u>tomàquet</u> amb OOVE <b>Pa blanc</b> Fruita de temporada	30) Sopa de caldo amb pasta <u>Peix fresc</u> amb salsa de <u>tomàquet</u> <u>Amanida d'enciam</u> amb olives <u>negres</u> i OOVE <b>Pa integral</b> Fruita de temporada	31) <u>Llenties estofades</u> amb <u>verdures</u> <u>Pernillets</u> de pollastre amb <u>samfaina</u> <b>Pa integral logurt natural</b>



Aiment integral



Cuina Climàtica: sostenible i respectuosa amb el medi ambient

**C!**  
CUINA CATALANA

Cuina Catalana, amb receptes del 'Corpus del patrimoni culinari català'

**VISITA** el gust de créixer