

Menú Dinars Març 2025

Residents



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
---------	---------	----------	--------	-----------	----------	----------

					1	2
--	--	--	--	--	---	---

- | | | | | | | |
|--|---|---|--|--|----------|----------|
| <p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • PASTA A LA SORRENTINA • VERAT AL FORN AMB ALL I JULIVERT • PÈSOLS SALTATS | <p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> • BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR • BUNYOLS DE BACALLÀ • ALBERGÍNIA AL FORN | <p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ • FILET DE LLUÇ AL FORN • TOMÀQUET AMB FORMATGE GRATINAT | <p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> • SOPA D'AU AMB FIDEUS • PERNILETS DE POLLASTRE AMB VERDURETES • XAMPINYONS SALTATS | <p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> • ARRÒS DE VERDURES • TRUITA A LA FRANCESA • PATATES AL CALIU | <p>8</p> | <p>9</p> |
|--|---|---|--|--|----------|----------|

- | | | | | | | |
|--|--|---|---|--|-----------|-----------|
| <p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> • ESPIRALS A LA CARBONARA • GALL D'INDI ESTOFAT AMB HORTALISSES • PEBROT AL FORN | <p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE VERDURES PRIMAVERA • TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA • SAMFAINA DE VERDURES | <p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> • MONGETES BLANQUES ESTOFADES • POLLASTRE ROSTIT • PATATES FREGIDES | <p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> • ARRÒS A LA NAPOLITANA • SALSITXES DE PORC AL FORN • CARBASSÓ FREGIT | <p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> • TRICOLOR DE VERDURES • GALL DE "SANT PERE" AL FORN AMB SALSINA VERDA • ARRÒS INTEGRAL SALTAT | <p>15</p> | <p>16</p> |
|--|--|---|---|--|-----------|-----------|

- | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|-----------|-----------|
| <p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> • LLACETS AMB SALSINA DE TOMÀQUET • LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT • ALBERGÍNIA AMB MEL | <p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> • CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS • CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA • SALTAT DE PASTANAGA | <p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> • SOPA MINESTRONE • POLLASTRE A L'ALLET • XIPS | <p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> • MINESTRA DE VERDURES • HAMBURGUESA MIXTA AL FORN • CARBASSÓ A LA PLANXA | <p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> • ARRÒS DE PEIX • TRUITA A LA FRANCESA • PATATES A L'ESTIL POBRE | <p>22</p> | <p>23</p> |
|--|--|--|---|--|-----------|-----------|

- | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|-----------|-----------|
| <p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> • CREMA DE PASTANAGA • ESTOFAT DE PORC AMB PATATES • XIPS D'ALBERGÍNIA | <p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> • AMANIDA DE LLENTIES • TRUITA DE PATATA I CEBA • SAMFAINA DE VERDURES | <p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> • MONGETA VERDA I PATATA SALTADA AMB PERNIL SALAT • MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA • TOMÀQUET A LA PROVENÇAL | <p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> • WOK D'ARRÒS AMB VERDURES • POLLASTRE A LA LLIMONA • PEBROT VERMELL AL FORN | <p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> • MACARRONS A LA CREMA DE FORMATGE • DAUS DE RAP ARREBOSSATS • PASTANAGA I CEBA SALTADES | <p>29</p> | <p>30</p> |
|--|--|---|--|--|-----------|-----------|

- | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|
| <p>31</p> <ul style="list-style-type: none"> • ESPAGUETIS A LA MARINERA • TRUITA A LA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ • TOMÀQUET CONCASSÉ | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|



Tots els àpats s'acompanyen de pa, aigua, amanida i postre
 L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge extra
 Tots els peixos i les carns arrebossats són fets de forma casolana.
 Aquest menú ha estat elaborat per la dietista col·legiada Marta Bernal CAT001003

Menú Sopars Març 2025

Residents

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

Dissabte

Diumenge

- 3
- GRAELLADA DE VERDURES
 - LLOM DE PORC A LA PLANXA
 - PATATA AL CALIU

- 4 **MENÚ ESPECIAL CARNESTOLTES**
- AMANIDA DE PASTA TRICOLOR
 - ENTREPÀ DE FRANKFURT
 - PATATES FREGIDES

- 5
- AMANIDA D'ARRÒS AMB TONYINA I BLAT DE MORO
 - PIT DE GALL D'INDI ARREBOSSAT
 - SAMFAINA DE VERDURES

- 6
- CREMA DE LLEGUMS
 - ABADJO AL FORN AMB ALL I JULIVERT
 - TIRES DE PEBROT VERMELL

- 7
- BLEDES AMB PATATES I ALLETS
 - POLLASTRE AL XILINDRÓN
 - ARRÒS PILAF

- 8
- 9

- 10
- AMANIDA CESAR
 - SALSITXES AMB Salsa de TOMÀQUET
 - ARRÒS INTEGRAL SALTAT

- 11
- PATATES BRAVES AMB FRANKFURT
 - PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA
 - ALBERGINIA A LES FINES HERBES

- 12
- COUS COUS DE VERDURES
 - MAIRES AL FORN
 - PATATES BRAVES

- 13
- WOK DE VERDURES AMB CARXOFA
 - LLOM DE PORC ENCEBAT
 - MONIATO AL FORN

- 14
- AMANIDA D'ARRÒS
 - BUNYOLS DE PEIX
 - PATATES XIPS

- 15
- 16

- 17
- ARRÒS DE MUNYANYA
 - PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
 - XIPS DE CARBASSÓ

- 18
- AMANIDA DE VERDURES I TONYINA
 - SALMÓ AL FORN
 - PURÉ DE PATATA AL ROMANÍ

- 19
- MILFULLES DE PERNIL I FORMATGE
 - TRUITA A LA FRANCESA
 - XAMPINYONS SALTATS

- 20
- PASTÍS DE PATATA AMB CARN
 - CAELLA AL FORN
 - PEBROT VERD FREGIT

- 21
- ESPINACS GRATINATS
 - WRAP DE CARN
 - CARBASSÓ ARREBOSSAT

- 22
- 23

- 24
- POKE BOWL DE QUINOA AMB VERDURES
 - BACALLÀ ARREBOSSAT
 - PEBROT VERMELL AL FORN

- 25
- ARRÒS 4 DELÍCIES
 - AGULLA DE PORC A LA PLANXA
 - ALBERGINIA ARREBOSSADA

- 26
- PASTÍS DE PATATA I TONYINA
 - TRUITA A LA FRANCESA
 - XAMPINYONS SALTATS

- 27
- PÈSOLS AMB BUTIFARRA NEGRA
 - FILET DE LLUÇ A LA BASCA
 - PATATES LAMINADES

- 28
- AMANIDA GREGA
 - GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT
 - PATATES ESPECIADES

- 29
- 30

- 31
- SOPA MINISTRONE AMB PISTONS
 - ESCALOPA DE PORC AL FORN
 - CARBASSÓ AL FORN