

OCTUBRE	DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
E N T R A N T S					
Buffet d'amanides ✓ ○	Buffet d'amanides ✓ ○	Buffet d'amanides ✓ ○	Buffet d'amanides ✓ ○	Buffet d'amanides ✓ ○	Buffet d'amanides ✓ ○
Col·liflor saltejada ✓ ○	Menestra natural ✓ ○	Cols de Brussel·les ✓ ○	Bledes al vapor ✓ ○	Bròcol·li saltejat ✓ ○	
Lassanya vegetal ✓ ○	Mongetes Estofades	Crema de carabassa i gengibre	Arros negre	Canalons d'espinaçs	
Llacets tricolor ✓ amatriccela	Ravioli amb salsa d'espàrrecs	Macarrons cassolans	Espaguetti ✓ salsa raviata	Tagliatelle amb verduretes	
S E G O N S					
Botifarra amb patata al caliu	Estofat de gall d'indi	Llom rostit ○	Pollastre a l'americana ○	Salsitxes amb ceba ○	
Perca amb verduretes	Peix segons mercat	Tilapia a l'atmetlla	Peix de mercat	Fritura de croquetes i crestes	
P L A T S D E L M Ó N					



✓ Pels vegetarians, a part del bufet de crudités, s'ofereix cada dia un plat diferent de segon, el qual es pot consultar amb el nostre personal.

Si el segon plat no és del seu gust s'ofereix, a més a més, pollastre, llom, bistec o peix a la planxa.

Pels celíacs, després de consultar-ho amb el responsable de la cafeteria o cap de cuina, s'elaborà un plat específic sense gluten al moment.

L'oli que utilitzem per cuinar i fregir és oli de gira-sol alt oleic i oli d'oliva per amanir.