

Menú Setmanal del 10 al 14 juny

GENER	10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
FESTIU		Buffet d'amanides ✓ ○ Carxofes amb pernil ○ Lassanya de verdures ✓ ○ Macarrons tricolor ✓ amb salsa d'alfàbrega	Buffet d'amanides ✓ ○ Verdures brassejades ✓ ○ Brandada de bacallà ○ Ravioli amb salsa d'espinacs	Buffet d'amanides ✓ Cols de Brusel·les ✓ ○ Fideua de peix Fusilli ✓ amb salsa de brócol·li	Buffet d'amanides ✓ Espinacs a la crema ✓ ○ Remenat de bolets i espàrrecs ✓ ○ Tallarins ✓ a la marinera
	S	E	G	O	N
FESTIU		Pit de gall d'indi a les fines herbes ○ Peix segons mercat	Mandonguilles amb bolets ○ Peix segons mercat	Bistec Strogonoff ○ Peix segons mercat	Llom al roquefort ○ Calamars a la romana
P L A T S D E L M Ó N					
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Kebab</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">PIZZA</div> <div style="text-align: center;"> <p>SALMÓ TERIYAKI</p> <p>porc amb formatge blau <i>vedella thai</i></p> <p>QUINOA I GALL D'INDI</p> <p>vedella thai</p> </div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">burger</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">BURGUER</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">burger</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">PIZZA</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">burger</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">PIZZA</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">burger</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">PIZZA</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">burger</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">PIZZA</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">burger</div> </div>					
<p>✓ 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.</p> <p>Si el segon plat no és del seu gust s'ofereix, a més a més, pollastre, llom, bistec o peix a la planxa.</p> <p>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.</p> <p>L'oli que utilitzem per cuinar i fregir és oli de gira-sol alt oleic i oli d'oliva per amanir.</p>					