

Menú Setmanal 13 al 17 maig

DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	29DIJOUS 16	DIVENDRES 17
E N T R A N T S				
Buffet d'amanides ✓ Espinacs gratinats ✓ Fideus mar i muntanya Macarrons a la cassolana	Buffet d'amanides ✓ Menestra Imperial ✓ Mongetes guisades Tallarins ✓ amb salsa de pollastre i bacó	Buffet d'amanides ✓ Cols de Brussel·les amb pernil ✓ Pastís de truites ✓ Farfalle tricolor ✓ al pesto	Buffet d'amanides ✓ Bledes al vapor ✓ Arròs negre Tortellini amb salsa aurora	Buffet d'amanides ✓ Bròcol·li saltejat ✓ Patates esparracades Espagueti ✓ amb salsa amatriciana
S E G O N S				
Llom salsa formatge blau Lluç arrebossat	Costella rustida Peix segons mercat	Hamburgueses amb ceba Tilapia a la taronja	Pollastre a l'allet Peix segons mercat	Mandonguilles amb sipia Bacallà a la catalana
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'elabora 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.