

# Menú Setmanal 20 al 24 Maig

DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
E N T R A N T S				
Buffet d'amanides ✓ ○ Crema de pastanaga ✓ ○ Pèsols amb pernil ○ Tallarins a la putanesca	Buffet d'amanides ✓ ○ Bròcol·li amb patates ✓ ○ Cigrons guisats ○ Espirals ✓ als quatre formatges	Buffet d'amanides ✓ ○ Espinacs a la catalana ✓ ○ Remenat d'all's tendres i gambes ○ Ravioli amb tomàquet i pesto	Menestra natural V ○ Arròs mixte ○ Ravioli amb salsa d'espinacs	Col·liflor gratinada V ○ Crêpe de bacó i bolets ○ Macarrons tricolorV amb salsa carbonara
Pollastre al forn ○ Lluç al forn	Galties de porc ○ Peix segons mercat	Bistec al pebre verd ○ Tilapia Orly	Gall d'indi amb salsa de bolets Peix segons mercat	Llom rustit Sardines a la planxa
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.