

MENÚ 23 AL26 ABRIL

Abril

| | E | N | T | R | A | N | T | S |
|-----------------------|---|--|---|--|---|---|---|---|
| FESTIU | Buffet d'amanides ✓ ○ Menestra Imperial ✓ ○ Canalons gratinats Tallarins ✓ amb salsa de pollastre i bacó | Buffet d'amanides ✓ ○ Cols de brussel·les amb pernil ○ Pastís de truites ✓ ○ Farfale tricolor ✓ al pesto | Buffet d'amanides ✓ ○ Bledes al vapor ✓ ○ Arròs mixte Tortellini amb salsa Aurora | Buffet d'amanides ✓ ○ Bròcol·li saltejat ✓ ○ Piti i Pana Espagueti ✓ amb salsa amatriciana | | | | |
| | S | E | G | O | N | S | | |
| FESTIU | Botifarra amb seques Peix segons mercat | Escalopa de llom Tilapia a la taronja | Pollastre al forn Peix segons mercat | Mandonguilles a la Jardinera 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.