

MENÚ ATENEU- GENER 2019

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1-6					
7-13		Minestra de verdures saltejades Llibret de llom amb patates xips Taronja ecològica	Fideus a la cassola amb costelles Lluç amb suc 00B amb enciam i tomàquet logurt	Crema de verdures Pollastre a l'ast amb samfaina Raïm	Arròs tres delícies Croquetes de bacallà amb pastanaga i olives Pera
14-20	Estofat de patata i pèsols Hamburguesa de vedella amb arròs saltejat Poma	Macarrons amb salsa bolonyesa Bacallà amb suc OOC i verduretes Plàtan	Crema de carbassó Gall d'indi guisat amb pastanagues mini Pera	Paella de peix Salsitxes amb enciam i tomàquet logurt	Enciam, tomàquet, pastanaga, olives, formatge, moresc Hamburguesa de cigrons amb carbassó al forn Mandarina
21-27	Crema de carbassa Salmó al forn amb patates al caliu Plàtan	Enciam, pastanaga, olives, moresc, formatge i tomàquet Llenties estofades Kiwi	Arròs amb salsa de tomàquet Botifarra amb albergínia al forn Taronja	Tallarines amb salsa carbonara Lluç al vapor amb tomàquet i blat de moro Pera	Bledes amb patata Pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro logurt
28-31	Brou amb pistons Bacallà amb suc OOD i carbassó arrebossat Mandarina	Mongeta saltejada amb pernil Truita de patates amb enciam i pastanaga logurt	Enciam, tomàquet, pastanaga, olives, formatge, moresc Cigrons estofats Kiwi	Crema de pastanaga Gall d'indi al forn amb tomàquet i blat de moro Poma	

* La pasta , les llegums i l'arròs són productes ecològics.