

MENÚ ATENEU SETEMBRE 2019

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2-8	Amanida de pasta Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates fregides Síndria	Amanida amb tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives i daus de formatge Cigrons saltejats amb verdures Poma	Bròquil amb patata Cuixa de pollastre guisada amb xampinyons logurt	Arròs tres delícies Rodó de vedella guisat amb tomàquet i blat de moro Plàtan	Fideuà Bacallà amb salsa de tomàquet i enciam i moresc Pinya natural
9-15			FESTIU	Patata i mongeta Lluç a la romana amb enciam i olives logurt	Arròs amb salsa de tomàquet Gall d'indi guisat amb pastanagues mini Poma
16-22	Mongeta saltejada amb pernil Cuixa de pollastre a l'ast amb xips logurt	Arròs amb ceba i carbassó Salmó al vapor amb enciam i moresc Kiwi	Vichisiose Hamburguesa de vedella amb tomàquet i olives Plàtan	Amanida amb tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives i daus de formatge Llenties guisades amb verdures Pera	Macarrons amb salsa bolonyesa Llom al vapor amb enciam i tomàquet Meló
23-27	Crema de carbassa Gall d'indi guisat amb enciam i moresc Poma	Amanida amb tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives i daus de formatge Hamburguesa de cigrons Plàtan	Espirals amb salsa de tomàquet Lluç al vapor amb tomàquet i pastanaga Pinya natural	Albergínia farcida amb verdures Truita de patates amb enciam i blat de moro Kiwi	Paella de peix Salmó al forn amb tomàquet al forn logurt
30	Minestra de verdures Bacallà amb salsa de tomàquet amb arròs saltejat Pera	Arròs tres delícies Cuixa de pollastre a l'ast amb enciam i olives logurt	Llenties estofades Hamburguesa de coliflor i formatge Poma	Espaguetis amb salsa carbonara Gall d'indi al forn amb tomàquet i pastanaga Meló	Crema de verdures Salsitxes amb enciam i moresc Plàtan

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