

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Som una empresa compromesa amb la qualitat, seguretat i el medi ambient:



				1 Crema de verdures de temporada Ragout de titot amb pèsols i carlota Fruita de temporada
4 Amanida completa amb ou Arròs marinera Fruita de temporada	5 Olla de cigrons Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida Fruita de temporada	6 Sopa meravella Lluç a andalusa amb creïlles logurt artesà	7 Crema de porros i carabassa Pollastre al forn amb carlota i ceba Fruita de temporada	8 Macarrons bolonyesa Truita de tonyina amb amanida de poma Fruita de temporada
11 Crema de llegums Pit de pollastre planxa amb rodanxa de tomaca Fruita de temporada	12 Creïlles a la de La Rioja Delícies de peix amb amanida Fruita de temporada	13 Empedrat de llentilles Truita francesa amb amanida logurt artesà	14 Tallarines amb saltat de verdures i salsa de soja Peix fresc de llotja amb amanida Fruita de temporada	15 Arròs amb tomaca Llonganisses casolanes al forn amb amanida Fruita de temporada
18 FALLES	19 FALLES	20 Crema de carabasseta, porro i carlota Truita de creïlla amb amanida Fruita de temporada	21 <u>Menú especial primavera</u> Espirals primavera Pollastre a la llima amb amanida Batut de fruites amb xarop xocolate	22 Estofat de cigrons amb xoriço Palometa a les fines herbes amb amanida Fruita de temporada
25 Estofat de llentilles Capritxos de calamar amb amanida Fruita de temporada	26 Crema de coliflor Tacs de magre en salsa de ceba amb guarnició de creïlles Fruita de temporada	27 Fideuà Entremesos amb amanida completa logurt artesà	28 SETMANA SANTA	
				29

Consulta tota la informació nutricional i al·lèrgica de la nostra carta en el codi QR:



El ingrediente principal de este plato es **ECO**.
Se servirá pan blanco e integral.

20 DE MARÇ: EQUINOCCI DE PRIMAVERA

Sabies que?

L'ús de flors per a complementar una recepta ja ve de fa segles, quan llocs com a Mèxic s'emprava la flor de carabassa, els romans les violetes o les postres índies que eren adornats amb pètals de rosa.

Gira-sol

Els seus pètals tenen sabor amarg, però s'elimina cuinant-los uns segon al vapor. S'usa en ensalades i sopes.



Clavell

El seu sabor és semblant al clau i al pebre. S'usa per a amanir ensalades i mantegues.



Lavanda

Té un sabor lleugerament picant. Va molt bé per a amanir carns. També s'utilitza per a gelats i dolços.



Alfàbega

És la flor més utilitzada en la gastronomia mediterrània. El seu sabor d'eixe toc especial a les pizzes més famoses



Rosella

S'utilitza per a adornar ensalades i pastissos. També per a aromatitzar olis.

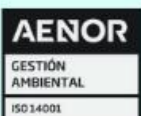
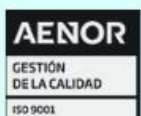


Afegir flors al nostre menjar...

- La fa més fresca i divertida
- Aporta nous sabors
- Tenen vitamines del grup A i B

A QUINES ESPERES PER A PROVAR-LES?

Som una empresa compromesa amb la qualitat, seguretat i el medi ambient:



Consulta tota la informació nutricional i al·lèrgics de la nostra carta en el codi QR:



RECOMENDADOR DE SOPARS



DINAR



SOPAR

	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	
	+			+	

Elaborat per:
Ángela Navarro CVO0604
Raquel Sanz CVO0815

