

Menu sin huevo



 Com a casa!

Febrer
Febrero **2026**



DIVENDRES/VIERNES

del 9 al 13

SETMANA DELS LLEGUMS



Son sans i sostenibles

2 Amanida Mendoza Arròs blanc amb tomaca Peix al forn Fruita de temporada	3 Amanida Mendoza Crema de carabasseta ecològica Llonganisses amb tomaca Fruita de temporada	4 Amanida Marinerà Fabada Llom fresc Suc de taronja natural	5 Amanida Campera Espaguetis a la bolonyesa Peix al forn Fruita de temporada	6 Amanida mixta Guisat de verdures i creïlles Pizza Mendoza logurt artesà
9 Amanida de fesols Fideuà de peix de la Il·lotja Vilera Llom fresc Fruita de temporada	10 Amanida valenciana Lentilles amb bledes de proximitat Mandonguilles amb salsa jardinerà Creïlles fregides	11 Amanida d'hivern Crema de pèsols Peix a l'andalusa Suc de taronja natural	12 Amanida Mendoza Sopa d'arròs Lasanya amb soia texturitzada Fruita de temporada	13 Hummus Bullit valencià Pollastre amb panses i cous-cous Fruita de temporada
16 	17 Amanida Campera Paella de floricol Peix al forn Fruita de temporada	18 Amanida valenciana Sopa de putxero Acompanyament de putxero amb pilota Suc de taronja natural	19 Amanida Marinerà Crema de verdures Pollastre al forn Fruita de temporada	20 Amanida de carabassa i formatge Fesols amb bledes de proximitat Hamburguesa casolana amb creïlles fregides Fruita de temporada
23 Amanida d'hivern Sopa de peix Pit de pollastre Fruita de temporada	24 Amanida Marinerà Lentilles amb bledes de proximitat Crep salad sense ou Fruita de temporada	25 Amanida mixta Crema de carabassa ecològica Secreto amb salsa de xampinyos Suc de taronja natural	26 Amanida mixta Macarrons carbonara Llom fresc Fruita de temporada	27 Amanida mixta Arròs caldós amb bajoques, costelles i pollastre Lluç amb creïlla gratinada Fruita de temporada