



DILLUNS

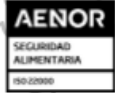
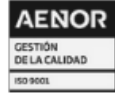
DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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



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



				1 Crema de verdures amb crostons Pit de pollastre en salsa logurt
4 Amanida César Tallarines saltejats amb verdures i salsa de soja Fruita de temporada	5 Llenties a la jardinera Trita de creïlles Fruita de temporada	6 Sopa de fideus Ragout de titot en salsa Fruita de temporada	7 Arròs tres delícies Lluç a la llima amb amanida variada Fruita de temporada	8 <u>Dia de la Dona</u> Crema Lila Pollastre al forn logurt
11 Colzets amb bolonyesa vegetal Trita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	12 Potatge de cigrons amb espinacs Peix fresc de llotja amb amanida Fruita de temporada	13 Amanida de tomaca, formatge fresc i orenga Arròs del senyoret. Fruita de temporada	14 Estofat de fesols amb verdures Tosta de pa natural amb samfaina i tonyina Suc de taronja natural	15 Vichyssoise amb crostons Pollastre a la Cola logurt
18 FESTIU	19 FESTIU	20 <u>Menú especial primavera</u> Espirals primavera Figuretes de peix amb amanida Batut de fruites amb xarop xocolate	21 Crema de carabasseta, carlota amb pésols Pit de pollastre en salsa de mostassa Fruita de temporada	22 <u>Dia mundial de l'aigua</u> Llenties amb arròs Pizza de pernil i formatge logurt
25 Amanida amb formatge Espaguetis amb mandonguilles en salsa Fruita de temporada	26 Potatge de cigrons al toc de curri Peix fresc de llotja amb amanida Fruita de temporada	27 Arròs a la cubana amb ou Llonganisses casolanes al forn Fruita de temporada	28 29 SETMANA SANTA	

L'ingredient principal del plat es **ECO**. S'oferirà pa blanc i pa integral.



ACCEDEIX ALS MENÚS DEL TEU CENTRE EN: WWW.SERVALIA.ORG
 USUARI: **loreto**
 CONTRASENYA: **0341**

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 segons 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.



Rosella

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



Alfàbega

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



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

