



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

Crema de verduras con picatostes
Pechuga de pollo
en salsa
Yogur 

8

Día de la Mujer
Crema Lila
Pollo al horno
Yogur 

15

Vichyssoise
con picatostes
Pollo a la "Cola"
Yogur 

22

Día mundial del agua
Lentejas con arroz
Pizza de jamón
y queso
Yogur 

29

SEMANA SANTA

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

4
Ensalada César
Tallarines salteados
con verduras y salsa de soja
Fruta de temporada

5
Lentejas a la jardinera
Tortilla de patatas
Fruta de temporada

6
 Sopa de fideos
Ragout de pavo
en salsa
Fruta de temporada

7
 Arroz tres delicias
Merluza al limón
con ensalada variada
Fruta de temporada

11
Coditos con boloñesa vegetal
Tortilla a la francesa
con ensalada
Fruta de temporada

12
Potaje de garbanzos
con espinacas 
Pescado fresco de lonja
con ensalada
Fruta de temporada

13
Ensalada de tomate,
queso fresco y orégano
Arroz del senyoret
Fruta de temporada

14
Estofado de alubias
con verduras 
Tosta de pan natural
con pisto y atún
Zumo de naranja natural

FESTIVO

FESTIVO

20
Menú especial primavera
Espirales primavera
Figuritas de pescado
con ensalada
Batido de frutas
con sirope chocolate 

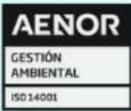
21
Crema de calabacín,
zanahoria con guisantes
Pechuga de pollo
en salsa de mostaza
Fruta de temporada

25
Ensalada con queso
Espaguetis
con albóndigas en salsa
Fruta de temporada

26
Potaje de garbanzos
al toque de curry
Pescado fresco de lonja
con ensalada
Fruta de temporada 

27
Arroz a la cubana
con huevo
Longanizas caseras
al horno
Fruta de temporada





20 DE MARZO: EQUINOCCIO DE PRIMAVERA

¿SABÍAS QUE?

El uso de flores para complementar una receta ya viene de hace siglos, cuando lugares como en México se empleaba la flor de calabaza, los romanos las violetas o los postres indios que eran adornados con pétalos de rosa.

Girasol

Sus pétalos tienen sabor amargo, pero se eliminan cocinándolos un segundo al vapor. Se usa en ensaladas y sopas.



Amapola

Se utiliza para adornar ensaladas y pasteles. También para aromatizar aceites.



Lavanda

Tiene un sabor ligeramente picante. Va muy bien para dizezar carnes. También se utiliza para helados y dulces.



Clavel

Su sabor es parecido al clavo y a la pimienta. Se usa para aliñar ensaladas y mantequillas.



Albahaca

Es la flor más utilizada en la gastronomía mediterránea. Su sabor de ese toque especial a las pizzas más famosas

Consulta toda la información nutricional y alérgenos de nuestra carta en el código QR:



Añadir flores a nuestra comida...

- La hace más fresca y divertida
- Aporta nuevos sabores
- Tienen vitaminas del grupo A y B

¿A QUÉ ESPERAS PARA PROBARLAS?

RECOMENDADOR DE CENAS

COMIDA

CENA

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

Elaborado por:
 Ángela Navarro CVO0604
 Raquel Sanz CVO0815

