



FEBRER 2025 ERNEST LLUCH

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
3 Escudella catalana Cuixa de gall dindi planxa amb auberginia Postres i pa	4 Cigrons estofats amb espinacs Nuggets de pollastre al forn amb amanida tricolor Postres i pa	5 Macarrons amb s. Tomàquet natural Mandonguilles vedella a la jardinera Postres i pa	6 Crema de carbassó ECO Truita de patates amb amanida Postres i pa		
10 Tallarines a la carbonara Pernilets de pollastre forn amb ceba Postres i pa	11 Arròs de muntanya Calamars a la romana i barreja d'enciams Postres i pa	12 Sopa d'au amb pasta menuda Guissat de vedella amb patates roses Postres i pa	13 Llenties estofades amb sofregit ECO Hamb de pollastre al forn amb tomàquet amanit Postres i pa		
17 Arròs amb s. tomàquet Ventresca de lluç al forn amb sanfaina Postres i pa	18 Mongeta tendràECO i patata al vapor Pit de gall dindi a la planxa sobre llit de ceba Postres i pa	19 Cigrons estofats amb sofregit Hamb de vedella al forn i amanida Postres i pa	20 Macarrons al funghi PIZZA 4 FORMATGES Postres i pa		
24 Escudella catalana Contracuixa de pollastre planxa i boniato al forn Postres i pa	25 Espaguetis bolonyesa vegetal Filet de llenguado enfarinat amb avena i amanida tricolor Postres i pa	26 Llenties amb sofregit i arròs integral Nuggets de pollastre al forn amb aros de ceba Postres i pa	27 Crema de carbassó ECO Truita de patates i amanida mixta Postre i pa		

TOT EL MENÚ ES SENSE SAL I SENSE ALERGENS.



FEBRER 2025 ERNEST LLUCH CELIAC LACTOSA NO OU PLV

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
3 Escudella catalana Cuixa de gall dindi planxa amb auberginia Postres i pa	4 Cigrons estofats amb espinacs Nuggets de pollastre al forn amb amanida tricolor Postres i pa	5 Macarrons amb s. Tomàquet natural Mandonguilles vedella a la jardinera Postres i pa	6 Crema de carbassó ECO Truita de patates amb amanida Postres i pa		
10 Tallarines a la carbonara Pernilets de pollastre forn amb ceba Postres i pa	11 Arròs de muntanya Calamars a la romana i barreja d'enciams Postres i pa	12 Sopa d'au amb pasta menuda Guissat de vedella amb patates roses Postres i pa	13 Llenties estofades amb sofregit ECO Hamb de pollastre al forn amb tomàquet amanit Postres i pa		
17 Arròs amb s. tomàquet Ventresca de lluç al forn amb sanfaina Postres i pa	18 Mongeta tendràECO i patata al vapor Pit de gall dindi a la planxa sobre llit de ceba Postres i pa	19 Cigrons estofats amb sofregit Hamb de vedella al forn i amanida Postres i pa	20 Macarrons al funghi PIZZA 4 FORMATGES Postres i pa		
24 Escudella catalana Contracuixa de pollastre planxa i boniato al forn Postres i pa	25 Espaguetis bolonyesa vegetal Filet de llenguado enfarinat amb avena i amanida tricolor Postres i pa	26 Llenties amb sofregit i arròs integral Nuggets de pollastre al forn amb aros de ceba Postres i pa	27 Crema de carbassó ECO Truita de patates i amanida mixta Postre i pa		

TOT EL MENÚ ES I SENSE ALERGENS.



FEBRER 2025 ERNEST LLUCH NO CARN

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
3 Escudella catalana VEGETAL Mongeta tendra i patata Postres i pa	4 Cigrons estofats amb espinacs Nuggets de pollastre veggie al forn amb amanida tricolor Postres i pa	5 Macarrons amb s. Tomàquet natural Mandonguilles veggie a la jardinera Postres i pa	6 Crema de carbassó ECO Truita de patates amb amanida Postres i pa		
10 Tallarines a la carbonara Mongeta tendrà i patata Postres i pa	11 Arròs de muntanya Calamars a la romana i barreja d'enciams Postres i pa	12 Sopa vegetal amb pasta menuda Guissat de vedella veggie amb patates roses Postres i pa	13 Llenties estofades amb sofregit ECO Hamb vegetal al forn amb tomàquet amanit Postres i pa		
17 Arròs amb s. tomàquet Ventresca de lluç al forn amb sanfaina Postres i pa	18 Mongeta tendràECO i patata al vapor Pit de gall dindi veggie a la planxa sobre llit de ceba Postres i pa	19 Cigrons estofats amb sofregit Hamb de vedella al forn i amanida Postres i pa	20 Macarrons al funghi PIZZA 4 FORMATGES Postres i pa		
24 Escudella catalana vegetal Construïda de pollastre veggie planxa i boniato al forn Postres i pa	25 Espaguetis bolonyesa vegetal Filet de llenguado enfarinat amb avena i amanida tricolor Postres i pa	26 Llenties amb sofregit i arròs integral Nuggets de pollastre veggie al forn amb aros de ceba Postres i pa	27 Crema de carbassó ECO Truita de patates i amanida mixta Postre i pa		

TOT EL MENÚ ES SENSE SAL I SENSE ALERGENS.



FEBRER 2025 ERNEST LLUCH NO PEIX

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
3 Escudella catalana Cuixa de gall dindi planxa amb auberginia Postres i pa	4 Cigrons estofats amb espinacs Nuggets de pollastre al forn amb amanida tricolor Postres i pa	5 Macarrons amb s. Tomàquet natural Mandonguilles vedella a la jardinera Postres i pa	6 Crema de carbassó ECO Trita de patates amb amanida Postres i pa		
10 Tallarines a la carbonara Pernilets de pollastre forn amb ceba Postres i pa	11 Arròs de muntanya Verdures al vapor Postres i pa	12 Sopa d'au amb pasta menuda Guissat de vedella amb patates roses Postres i pa	13 Llenties estofades amb sofregit ECO Hamb de pollastre al forn amb tomàquet amanit Postres i pa		
17 Arròs amb s. tomàquet Pollo planxa amb sanfaina Postres i pa	18 Mongeta tendràECO i patata al vapor Pit de gall dindi a la planxa sobre llit de ceba Postres i pa	19 Cigrons estofats amb sofregit Hamb de vedella al forn i amanida Postres i pa	20 Macarrons al funghi PIZZA 4 FORMATGES Postres i pa		
24 Escudella catalana Contracuixa de pollastre planxa i boniato al forn Postres i pa	25 Espaguetis bolonyesa vegetal Bistec planxa i amanida tricolor Postres i pa	26 Llenties amb sofregit i arròs integral Nuggets de pollastre al forn amb aros de ceba Postres i pa	27 Crema de carbassó ECO Trita de patates i amanida mixta Postre i pa		

TOT EL MENÚ ES SENSE SAL I SENSE ALERGENS.