



MENÚ DE TARDOR 2020

MIREIA VILAMALA ORRA, NÚMERO COL·LEGIADA: CAT001490

NÚMERO REGISTRE SANITARI - RSIPAC 26.08459/CAT

ATENCIÓ A L'USUARI

931 31 71 81

621 20 81 96

info@pepetavilaro.cat

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
28/09 4/10	TRINXAT DE LA Cerdanya	CALDO AMB GALETS	AMANIDA D'ENCIAM AMB MAGRANA I NOUS	CREMA DE CARBASSA	ENSALADILLA RUSSA	MACARRONS NAPOLITANA	VERDURA DEL TEMPS ROSTIDA
26/10 1/11	LLUÇ*** A FORN AMB FARIGOLA I Llimona	MANDONGUILLES** AMB TOMÀQUET	LLENTIES GUISADES*	ARRÒS DE MUNTANYA AMB BOLETS	HAMBURGUESA DE POLLASTRE** AMB GUARNICIÓ	LLUÇ*** AL FORN AMB PEBROT SALTAT	GALTA DE PORC GUISADA
23/11 29/11	TRUITA DE POMA I Ceba AMB CARBASSA AL FORN	CREMA DE PASTANAGA I FILET DE GALL D'INDI AMB PEBROT ESCALIVAT	CROQUETES AMB VERDURES ROSTIDES	ESPINACS SALTATS AMB PANSES I TRUITA FRANCESA	CALDO DE VERDURES AMB FIDEUS	CAP DE LLOM ROSTIT AMB SAMFAINA	PERCA*** AL FORN AMB VERDURES
SOPAR							
5/10 11/10	CASSOLA DE CIGRONS* AMB ESPINACS	CREMA DE VERDURES	MONGETA TENDRA AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET	VERDURES AL FORN	AMANIDA AMB MAGRANA, LLAVORS I CODONYAT	ESCALIVADA	GUISAT DE VERDURES
2/11 8/11	BACALLÀ*** AL FORN	CONILL AL FORN AMB Ceba	POLLASTRE AMB PURÉ DE MONIATO	ARRÒS AMB BACALLÀ***	SOPA TORRADA AMB PILOTILLES**	SÍPIA AMB PÈSOLS I PATATA	CASSOLETA DE POLLASTRE
30/11 6/12	CALDO AMB FIDEUS I VERDURETES	LLUÇ*** A LA PLANXA AMB ESPÀRRECS VERDS	CREMA DE VERDURES AMB TRUITA DE CAMAGROCS	POLLASTRE A LA PLANXA AMB CARBASSÓ ROSTIT	CROQUETES DE BACALLÀ AMB VERDURES SALTADES	CREMA DE CARBASSA I FILET DE GALL D'INDI AMB PEBROT ESCALIVAT	TRUITA DE PATATA I Ceba AMB ARRÒS SALTAT
SOPAR							
12/10 18/10	MONGETES SALTADES	ESPINACS SALTATS AMB PANSES	CREMA DE CARBASSÓ	AMANIDA VERDA	FAVES SALTADES AMB PERNIL	CREMA DE PASTANAGA I POMA	VERDURES AL VAPOR AMB ESPÀRRECS
9/11 15/11	HAMBURGUESA DE VEDELLA I PORC** AMB Ceba I XAMPINYONS	BACALLÀ*** A LA LLAUNA	MANDONGUILLES** AMB SÍPIA I PÈSOLS	ARRÒS A LA CUBANA	CONILL AMB BOLETS	FIDEUS A LA CASSOLA AMB COSTELLA	HAMBURGUESA CASOLANA DE PEIX***
7/12 13/12	CALDO DE PEIX AMB FIDEUS	BRÒQUIL SALTAT AMB PERNIL I TRUITA FRANCESA	PERCA AL FORN AMB PATATA AL VAPOR	HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB VERDURES SALTADES	TRUITA DE CARBASSÓ AMB MONIATO AL FORN	LLUÇ A LA PLANXA AMB ARRÒS SALTAT	CALDO AMB GALETS I MONGETA VERDA SALTADA
SOPAR							
19/10 25/10	SUQUET DE PEIX AMB PATATA I VERDURES	AMANIDA DE TARDOR	CALDO DE POLLASTRE AMB CIGRONS I GALETS	CREMA DE CARBASSÓ	ESCALIVADA	VERDURES AL FORN	MONGETES AMB BRÒQUIL
16/11 22/11		MACARRONS BOLONYESA	HAMBURGUESA* DE VEDELLA AMB XAMPINYONS	ARRÒS AMB CONILL	BACALLÀ*** AMB FESOLS	CANELONS	BOTIFARRA ESPARRACADA
14/12 20/12	ENSALADILLA RUSSA AMB TONYINA	SOPA DE FIDEUS AMB VERDURES	CREMA DE CARBASSA AMB LLUÇ*** A LA PLANXA	FILET DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB SAMFAINA	TRUITA DE PATATA I Ceba AMB CARBASSÓ ROSTIT	BACALLÀ*** AL FORN AMB VERDURES	PÈSOLS SALTATS AMB Ceba I OU POCHÉ
SOPAR							

* PER MILLORAR LA DIGESTIÓ DELS LLEGUMS FEM LA SEVA COCCIÓ AMB ALGA KOMBU.

OPCIONAL

** ELIMINEM EL CONSUM DE CARN PROCESSADA MITJANÇANT L'ELABORACIÓ PRÒPIA.

*** EL PEIX ÉS FRESC I POSEM LA MÀXIMA CURA PER TAL QUE L'ELIMINACIÓ D'ESPINES SIGUI TOTAL.

**** CONTÉ LÀCTIC

MENÚS BAIXOS EN SAL - POSTRES: FRUITA O LÀCTICS INCLOSOS - PA