

Mediterrània Menjars ens reservem el dret a modificar els menús sempre i quan sigui per causes alienes a la nostra voluntat.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>03 octubre</b></p> <p>Espirals a la carbonara Daus de gall d'indi a la cassola amb ceba i xampinyons Selecció de fruita de temporada</p>	<p><b>04 octubre</b></p> <p><b>Arròs</b> amb salsa de tomàquet Bacallà al forn amb ceba i porro Selecció de fruita de temporada</p>	<p><b>05 octubre</b></p> <p>Verdura tricolor d'hivern a l'oli d'oliva (coliflor, bròquil, pastanaga i patata) Llonganissa a la planxa amb crudités a l'oli d'oliva Selecció de fruita de temporada</p>	<p><b>06 octubre</b></p> <p><b>Llenties</b> guisades a la cassola amb verdures de l'horta Filet de rap a la llanda amb albergínia i ceba logurt natural o sabors de fruita</p>	<p><b>07 octubre</b></p> <p>Crema de pastanaga Pollastre a la milanesa amb crudités a l'oli d'oliva (tomàquet, enciam i brots de soja) Selecció de fruita de temporada</p>
<p><b>10 octubre</b></p> <p><b>Arròs</b> mariner amb calamarsets de platja Daus de vedella estofats a la jardinera amb bolets Selecció de fruita de temporada</p>	<p><b>11 octubre</b></p> <p><b>Macarrons</b> amb salsa de verdures, gratinat de formatge i orenga Salmó a la llanda amb paisana de carabassó Selecció de fruita de temporada</p>	<p><b>12 octubre</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p><b>13 octubre</b></p> <p><b>Fesols</b> guisats amb verdures (ceba, carbassó, porro, tomàquet i pebrot) Gallineta a l'andalusa amb tomàquet amanit logurt natural o sabors de fruita</p>	<p><b>14 octubre</b></p> <p>Sopa de pollastre amb fideus, pastanaga, pasta i ou dur Mandonguilles amb samfaina Selecció de fruita de temporada</p>
<p><b>17 octubre</b></p> <p>Crema de carbassó Canelons de rostit de 'la iaia' amb beixamel i formatge gratinat Selecció de fruita de temporada</p>	<p><b>18 octubre</b></p> <p>Pèsols amb patata al vapor Filet de lluç a la meunière sobre llit de làmines de carbassó i ceba Selecció de fruita de temporada</p>	<p><b>19 octubre</b></p> <p>Tallarines al pesto Contraçuixa de pollastre al forn amb amanida d'enciam i tomàquet Selecció de fruita de temporada</p>	<p><b>20 octubre</b></p> <p>Bajoqueta verda amb daus de pastanaga i patata Vedella estofada amb ceba i bolets logurt natural o sabors de fruita</p>	<p><b>21 octubre</b></p> <p><b>Arròs</b> amb salsa de tomàquet Filet de limanda a l'oli d'oliva amb albergínia Selecció de fruita de temporada</p>
<p><b>24 octubre</b></p> <p>Potatge de cigrons i bledes amb picadeta de l'horta Hamburguesa a la planxa amb amanida juliana i brots de soja Selecció de fruita de temporada</p>	<p><b>25 octubre</b></p> <p><b>Arròs</b> a la cassola amb pastanaga, bajoca i ceba Gallineta al forn amb ceba i carbassó Selecció de fruita de temporada</p>	<p><b>26 octubre</b></p> <p>Crema Vichyssoise (porro, patata i ceba) Truita de patata i ceba amb crudités a l'oli d'oliva (tomàquet, enciam i moresc) Selecció de fruita de temporada</p>	<p><b>27 octubre</b></p> <p>Sopa de pollastre amb pastanaga, pasta i ou dur Rajada a la meunière sobre llit de làmines de carbassó i verdures de l'horta logurt natural o sabors de fruita</p>	<p><b>28 octubre</b></p> <p> <b>Fideus rossos de 'a bord'</b> amb sèpia i brou de peix Pit de pollastre al forn amb ceba i xampinyons Selecció de fruita de temporada</p>
<p><b>31 octubre</b></p> <p><b>FESTA</b></p>	<p><b>+ Fruita</b> <b>+ Fècula</b> <b>+ Làctic</b></p>	  	<p>Tots els ingredients de <b>color verd</b> provenen de agricultura ecològica.</p>	<p>La <b>selecció de fruita fresca</b> canvia diàriament entre les varietats de temporada següents: poma, pera, plàtan, taronja.</p>