



FEBRER 2026 GRAN CAPITÀ

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Escudella catalana Cuixa de gall dindi planxa amb auberginia Postres i pa	3 PROT VEGETAL Cigrons estofats amb espinacs Nuggets de brócoli amb amanida tricolor Postres i pa	4 Macarrons amb s. Tomàquet natural Mandonguilles vedella a la jardinera Postres i pa	5 Crema de carbassó ECO Truita de patates amb amanida Postres i pa	6 Minestra de verdures al vapor Lluç a la marinera Postres i pa
9 Tallarines a la carbonara Pernilets de pollastre forn amb ceba Postres i pa	10 Arròs de muntanya Calamars a la romana i barreja d'enciams Postres i pa	11 Sopa d'au amb pasta menuda Guisat de vedella amb patates roses Postres i pa	12 PROT VEGETAL Lenties estofades amb sofregit ECO Hamb vegetal al forn amb tomàquet amanit Postres i pa	13 Patates guisades amb sofregit de verdures Truita francesa amb carbassó Postres i pa
FESTIU	17 Mongeta tendrà ECO i patata al vapor Pit de gall dindi a la planxa sobre llit de ceba Postres i pa	18 PROT VEGETAL Cigrons estofats amb sofregit Hamb de coliflor al forn i amanida Postres i pa	19 Macarrons al funghi Truita francesa amb auberginis Postres i pa	20 Brou vegetal amb pistons Mandonguilles jardinera Postres i pa
23 Escudella catalana Contraçuixa de pollastre planxa i boniato al forn Postres i pa	24 Espaguettis bolonyesa vegetal Filet de llenguado enfarinat amb avena i amanida tricolor Postres i pa	25 PROT VEGETAL Lenties amb sofregit i arròs integral Nuggets de brócoli amb aros de ceba Postres i pa	26 Crema de carbassó ECO Truita de patates i amanida mixta Postre i pa	27 Arròs de verdures Hamb de vedella planxa amb s. tomàquet Postres i pa
TOT EL MENÚ ES SENSE SAL I SENSE ALERGENS.				