

## àrea de restauració

### Menús per a col.lectivitats

1r plat: Macarrons amb tomàquet , tonyina i formatge

2n plat: Truita de patates i amanida

Postres: Fruita

1r plat: Mongetes seques estofades

2n plat: Botifarra amb escalivada

Postres: logurt

1r plat: Espinacs amb panses i pinyons

2n plat: Pollastre amb salsa de bolets

Postres: Natilles

1r plat: Escudella catalana

2n plat: Lluç a la romana i guarnició

Postres: Fruita

1r plat: Sopa de peix

2n plat: Escalopa i guarnició

Postres: logurt

1r plat: Estofat de patates amb sèpia

2n plat: Hamburguesa amb amanida

Postres: Fruita

## àrea de restauració

1r plat: Sopa juliana

2n plat: Rap a la marinera

Postres: logurt

1r plat: Fideuà

2n plat: Llom a la planxa i amanida

Postres: Fruita

1r plat: Menestra de verdures

2n plat: Pollastre amb salsa

Postres: Natilles

1r plat: Lassagna a la napolitana

2n plat: Peix al forn amb guarnició

Postres: Fruita

1r plat: Spaguethis a la carbonara

2n plat: Tonyina a la vizcaina

Postres: logurt

1r plat: Pèsols saltejats

2n plat: Croquetes amb guarnició

Postres: Fruita

1r plat: Crema de carbassó

2n plat: Mandonguilles amb salsa

Postres: iogurt



## àrea de restauració

1r plat: Arròs amb pollastre i verdures

2n plat: Bacallà amb samfaina

Postres: Fruita

1r plat: Coliflor amb beixamel

2n plat: Salsitxes a la jardinera

Postres: Natilles

**Menus a tall d'exemple.**

**Tots els menus inclouen pa i aigua.**