

MENÚ MUSULMANS -OCTUBRE2024

	1	2	3	4
	Sopa de brou vegetal (pasta, brou de verdures) Bunyols de bacallà a la jardinera Fruita del temps	Bajoques amb patata Caçó a la planxa amb daus de carabassó logurt	Llenties estofades amb verdures (ceba, pastanaga, carabassó) Pollastre amb pèsols i pastanaga Fruita del temps	Arròs a la marinera Halibut a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps
7	8	9	10	11
Puré de verdures variades Cuixa de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	Ensaladilla russa amb tonyina i ou dur San Jacobos de gall dindi amb samfaina Fruita del temps	Cigrons estofats amb verdures (pastanaga, carabassó, pebrot,...) Rap a la planxa amb carabassó a la planxa logurt	Sopa de brou de pollastre (pasta, brou de pollastre) Croquetes de bacallà amb amanida verda Fruita del temps	Fideus a la cassola Lluç a la planxa amb xampinyons saltejats amb all i julivert Fruita del temps
14	15	16	17	18
Crema de pèsols (pèsols, patata i ceba) Mandonguilles de pollastre a la jardinera Fruita del temps	Sopa de brou de peix (pasta, brou de peix) Truita a la francesa amb tomàquet al forn Fruita del temps	Patata amb bajoca Gallineta a la planxa amb albergínia logurt	Llenties amb arròs Filet de pollastre arrebossat amb patata natural al forn Fruita del temps	Fideuada (pasta, ceba, tomàquet, sípia, musclos) Caçó al forn Fruita del temps
21	22	23	24	25
Arròs amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb xampinyons saltejats amb all i julivert Fruita del temps	Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, carabassó) Filet de lluç al forn amb ceba i tomàquet Fruita del temps	Espaguetis amb tonyina (pasta, ceba, tomàquet, tonyina) Truita de patata amb amanida verda logurt	Patata amb bròquil Gall d'indi al forn amb ceba i bolets Fruita del temps	Sopa de brou de verdura (pasta, brou de verdura) Halibut a la planxa amb carabassó a la planxa Fruita del temps
28	29	30	31	
Minestra de verdura Cuixa de pollastre a la planxa amb tomàquet rostit Fruita del temps	Sopa de brou de pollastre (pasta, brou de pollastre) Barretes de lluç amb amanida Fruita del temps	Fesols amb espinacs Bacallà a la planxa amb samfaina logurt	Canalons de peix Salsitxa de pollastre amb patata Fruita del temps	

Fruita del temps segons disponibilitat al mercat, grau de maduresa i estat de la mateixa. Sempre garantint varietat de fruites setmanals i una òptima qualitat. Utilitzem productes frescos en l'elaboració de cada menú: fruites i verdures fresques i de temporada, ous, carns, peixos (segons disponibilitat) i derivats frescos. Oferim pa integral diàriament i setmanalment arròs i pasta integrals. Utilitzem sal iodada i oli d'oliva verge tan per cuinar com per amanir. CATERING PLAT A TAULA es reserva el dret de modificar els seus menús si per causes alienes ho consideres convenient.

Plat a Taula Poligon Venta Nova, C/ L'Ampolla 70-73, 43894 Camarles, Tarragona 977593818 / 607518909

Revisió 27/06/2024 per M^a Angels Torà Casadó (Dipl. En Nutrició humana i dietètica, Màster en Nutrició i Alimentació)
Codi Col·legiada: CAT000157