


# MENÚ SENSE PROTEÏNA DE LA VACA

| Dilluns   | Dimarts  | Dimecres  | Dijous  | Divendres   |
|---|--|---|---|---|
|   | 1  | 2   | 3   | 4   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bledes amb cigrons i patates</li> <li>Truita de pernill amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa vegetal (brou natural de verdures) amb pasta</li> <li>Llom amb suc amb amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs a la cassola</li> <li>Salsitxes al forn amb xampinyons i amanida d'enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassó (sense formatge)</li> <li>Peix blau amb sanfaina i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>                              |
| 7   | 8  | 9   | 10  | 11  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Espirals a la napolitana</li> <li>Hamburguesa de pollastre amb amanida d'enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa (amb brou natural) de fideus</li> <li>Llimada a la romana i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs amb verdures</li> <li>Llom al forn amb beixamel (feta amb brou natural) i amanida d'enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Llentíes amb verdures</li> <li>Truita de pernill dolç amb amanida d'enciam, blat de moro i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mongeta i patata</li> <li>Pollastre rostit amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>Poma al forn o iogur de soja</li> </ul>                                 |
| 14  | 15   | 16  | 17  | 18  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons a la bolonyesa (només amb carn de porc)</li> <li>Truita de carbassó amb amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de pasta (amb brou natural de pollastre)</li> <li>Lluç al forn amb verduretes i amanida d'enciam i pastanaga ratllada</li> <li>Fruita</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Purè de verdures</li> <li>Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i olives</li> <li>Fruita o iogur de soja</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menestra de verdura</li> <li>Botifarra al forn amb patates i amanida d'enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons estofats</li> <li>Peix blau a la planxa amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Préssec en almívar</li> </ul>                        |
| 21  | 22   | 23  | 24  | 25  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Llentíes amb patata i pastanaga</li> <li>Truita de pernill dolç i amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mongeta tendra, patata i pasta-naga</li> <li>Rosada al forn amb tomàquet, amanida d'enciam i olives</li> <li>Compota de pera</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verdures i llegums</li> <li>Pollastre a la cassola amb amanida d'enciam, pastanaga i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de peix amb arròs</li> <li>Llom a la planxa amb xampinyons saltejats amb amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul> | <p>JORNADA GASTRONÒMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs 3 delícies</li> <li>Pollastre al forn amb albergínia arrebossada i amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul> |
| 28  |  |   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa jardineria (amb brou natural de verdures)</li> <li>Llassanya de carn (carn picada de porc i la beixamel amb brou natural de pollastre) i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Fruita</li> </ul> | <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 Preu x dia = 6 €<br/>                 Total dies = 20<br/>                 Preu mensual = 120 €             </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 Mònica Cristina Rión<br/>                 Diplomada en Nutrició i Dietètica<br/>                 Membre de l'AEDN nº: CAT 611             </div> <div style="text-align: right;">  <p>Vipabur-ptl</p> </div> </div> |   |   |   |

\* VIPABUR-PTL es reserva el dret de realitzar canvis en el menú per motius aliens al servei.