



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
02 maig	03 maig	04 maig	05 maig	01 abril – 06 maig
<b>FESTIU</b>	Macarrons amb salsa de verdures amb gratinat de formatge i orenga Filet de llenguado a la <i>papillote</i> sobre llit de làmines d'hortalisses Selecció de fruita de temporada	Crema de verdures del tros (carabassó, porro, ceba i patata) Llonganissa a la planxa amb timbal d'empedrat de fesols i <i>crudités</i> Selecció de fruita de temporada	Verdura tricolor d'hivern a l'oli d'oliva (coliflor, bròquil, pastanaga i patata) Gallineta en <i>tempura</i> amb amanida <i>juliana</i> i brots de soja logurt de sabors de fruita	 <b>BONUS de FERRO!!!</b> Estofat de lleties amb verdures de l'horta Vedella a la jardineria amb bolets Clementines
04 abril – 09 maig	05 abril – 10 maig	06 abril – 11 maig	07 abril – 12 maig	08 abril – 13 maig
Sopa de <i>pelut</i> de Cambrils amb brou de peix de roca i pasta Filet de rap al forn amb verdures Selecció de fruita de temporada	Crema fina <i>Vichyssoise</i> (porro, patata i ceba) Mandonguilles amb samfaina (tomàquet, pebrot verd i vermell, carabassó, ceba i albergínia) Selecció de fruita de temporada	Arrossejat de la muntanya amb verdures i bolets Rèmol a la <i>llandà</i> amb llunes de tomaquet, ceba i porro Selecció de fruita de temporada	Cigrons a la <i>marinera</i> amb calamarsets i suquet de peix Pit de pollastre a la <i>milanesa</i> amb amanida de tomàquet, moresc i brots de soja logurt de sabors de fruita	Espirals de pasta ' <i>alla salsa napolitana</i> ' i formatge fos Llomillets de porc amb herbes aromàtiques i hortalisses confitades a la cassola Selecció de fruita de temporada
11 abril – 16 maig <b>FESTIU</b>	12 abril – 17 maig	13 abril – 18 maig	14 abril – 19 maig	15 abril – 20 maig
 <b>BONUS de VITAMINA C!!!</b> 'Crema Km0' (pastanaga, carabassa i patata) Filet de llenguado a l'andalusa i <i>crudités</i> a l'oli d'oliva Plàtan de Canàries	Sopa <i>Harira</i> (amb verdures i cigrons) Guisat de vedella amb confitat de patata, pèsols i pastanaga Selecció de fruita de temporada	Bajoqueta verda amb daus de patata i pastanaga Hamburguesa a la planxa amb amanida <i>juliana</i> i brots de soja Selecció de fruita de temporada	Fideus rossos de ' <i>a bord</i> ' amb sèpia i brou de peix Pollastre rostit a les fines herbes amb <i>graten</i> de tomàquet i ceba logurt de sabors de fruita	Arròs al ' <i>wok</i> ' amb daus de pernil i pèsols Filet de rap a la <i>marinera</i> amb daus de patata al suquet Selecció de fruita de temporada
18 abril – 23 maig	19 abril – 24 maig	20 abril – 25 maig	21 abril – 26 maig	22 abril – 27 maig
Espaguetis a la salsa <i>bolonyesa</i> de casa amb carn, verdures i orenga Rèmol a la <i>papillote</i> sobre llit de làmines de xampinyons i verdures Selecció de fruita de temporada	Minestra tricolor al vapor a l'oli d'oliva (coliflor, pastanaga, bleda i patata) Trita de patata i ceba amb <i>crudités</i> a l'oli d'oliva (tomàquet, enciam i moresc) Selecció de fruita de temporada	Arròs <i>mariner</i> amb calamarsets de platja Salmó a la <i>llandà</i> amb <i>paisana</i> de carabassó, ceba i porro Selecció de fruita de temporada	' <i>Olla barrejada</i> ' tradicional amb col, pastanaga, ou dur i pasta Daus de filet de porc estofat a la jardineria amb bolets logurt de sabors de fruita	Potatge de cigronets i bledes amb <i>picadeta</i> i suc Croquetes de carn del rostit amb amanida <i>primavera</i> d'enciam, pastanaga i remolatxa Selecció de fruita de temporada
25 abril – 30 maig	26 abril – 31 maig	27 abril	28 abril	29 abril
Lleties guisades a la cassola amb verdures de l'horta Gallineta al forn amb verdures Selecció de fruita de temporada	'Crema Km0' (carabassa, pastanaga, ceba i patata) Llonganissa a la planxa amb timbal d'empedrat de fesols i <i>crudités</i> Selecció de fruita de temporada	Arròs a la salsa de tomàquet natural amb all i espècies Llenguado a la <i>meunière</i> sobre llit de làmines de xampinyons i verdures Selecció de fruita de temporada	Bajoqueta verda amb daus de patata i pastanaga Vedella estofada amb verdures a la jardineria i bolets logurt de sabors de fruita	Canelons de rostit de ' <i>la iaia</i> ' amb beixamel i formatge gratinat Filet de porc al forn rostit sobre <i>graten</i> de verdures de l'hort Gelats cremós

Tots els nostres menús contenen traces d'al·lèrgens, excepte menús especials.  
No utilitzem farines per espessir les salses. Tots els nostres ingredients són naturals.

La selecció de fruita fresca canvia diàriament d'entre les varietats de temporada:  
Pera, poma, plàtan, mandarina, taronja,...