

MENÚ

FEBRER SENSE CARN



Hem visitat **La Cleda**, una empresa que ens té el cor robat.


És un projecte de tradició familiar, on tots els components participen i cuiden els processos des del conreu del farratge, l'alimentació, la cura dels animals, l'elaboració del producte artesanalment i fins i tot la distribució.

Un projecte de circuit tancat, de proximitat i fet amb molt d'amor.

Us animem a tastar els seus productes... Us encantaran!

Si feu clic en el logotip us portarà a la seva pàgina web!

Coordinadora: granes@casolem.cat
 Administració i facturació: administracio@casolem.cat
 Direcció: casolem@casolem.cat

<p>03 Dilluns</p> <p>Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>04 Dimarts</p> <p>Crema de verdures amb lleties vermelles</p> <p>Macarrons amb pesto de remolatxa, fruits secs i formatge</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>05 Dimecres</p> <p>Patata i verdura s/productors</p> <p>Peix fregit s/mercat</p> <p>Iogurt d'ovella amb sucre moré</p>	<p>06 Dijous</p> <p>Amanida tèbia de pasta amb olivada, orenga i bròcoli</p> <p>Truita de patata amb calçots</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>07 Divendres</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Sasitxes vegetals amb pastanaga ratllada, sèsam i mel</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>10 Dilluns</p> <p>Patata amb verdures S/M</p> <p>Peix al forn amb enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11 Dimarts</p> <p>Hummus de mongeta del carai i torrades</p> <p>Espaguetis amb salsa de verdures i formatge</p> <p>Iogurt de vaca amb sucre moré</p>	<p>12 Dimecres</p> <p>Amanida amb pastanaga, magrana i olivas</p> <p>Fricandó de seitán i verdures amb patata fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13 Dijous</p> <p>Arròs tres delícies amb xampinyons, ceba i pastanaga</p> <p>Peix al forn a la llauna</p> <p>Plàtan amb xocolata</p>	<p>14 Divendres</p> <p>Ou farcit amb tonyina i maionesa casolana</p> <p>LLenties amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>17 Dilluns</p> <p>Cus cus amb herbes</p> <p>Nuggets vegetals amb salsa de verdures</p> <p>Iogurt de vaca amb sucre moré</p>	<p>18 Dimarts</p> <p>Cigrons amb arròs i tamari</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19 Dimecres</p> <p>Sopa amb galets</p> <p>Hamburguesa vegetal amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20 Dijous</p> <p>Trinxat de patata, col arrossada i Kale</p> <p>Peix fregit s/mercat amb allioli</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21 Divendres</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Pizza de tonyina amb verdures i formatge</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>24 Dilluns</p> 	<p>25 Dimarts</p> <p>LLenties estofades amb verdures</p> <p>Peix al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26 Dimecres</p> <p>Crema de verdures amb polenta</p> <p>Escalopa de seitán arrebossat amb amanida de pastanaga i col</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27 Dijous</p> <p>Amanida variada amb pastanaga, col lombarda i vinagreta de fruits secs</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28 Divendres</p> <p>Patata, bleda, pastanaga i oli d'all tendres</p> <p>Fideus amb sèpia</p> <p>Fruita del temps</p>

Peixos fregits: Sonsos i Maires Peixos al forn: Bacallà i Lluç Mamitako o Pastís: Bonitol

AVISOS I INCIDÈNCIES: 673737067

Menús revisats per ALEANUTRI