

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Menú CONGRÉS INDIANS vegetarià ABRIL 2019** | | | | | |
|  | **DILLUNS** | **DIMARTS** | | **DIMECRES** | **DIJOUS** | **DIVENDRES** |
|  | 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 |
| dinar | * Sopa de quinoa * Truita de verdures amb enciam i tomàquet * Fruita | * Espaguetis amb samfaina * Estofat de tempeh amb enciam i olives verdes * Fruita | * Llenties guisades * Tofu al forn amb enciam i cogombre * Fruita | | * Arròs amb verdures * Salsitxes vegetals amb enciam i pastanaga * Fruita | * Crema de verdura * Croquetes de mill amb humus de cigrons * iogurt |
|  |  |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |
|  | 8 | 8 | | 10 | 11 | 12 |
| dinar | * Espirals amb salsa carbonara * Tofu fumat amb enciam i remolatxa * Fruita | * Patata i verdura * Truita de verdures amb enciam i cogombre * Fruita | | * Sopa de pasta * Cigrons guisats * Fruita | * Arròs amb sèsam i cúrcuma * Mongetes seques * iogurt | * Crema de verdura * Barretes d’espelta amb col llombarda i olives verdes * Fruita |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  | 23 | | 24 | 25 | 26 |
| dinar | **DILLUNS DE PASQUA** | * Cous-cous amb ceba i pastanaga * Truita de verdures amb tomàquet i orenga * Postres especials | | * Crema de verdura * Croquetes d’arròs i llenties amb amanida * Fruita | * Sopa de pasta * Mandonguilles vegetals amb enciam i pastanaga * Fruita | * Patata i verdures * Estofat de tempeh amb enciam i tomàquet * Fruita |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  | 29 | 30 | |  |  |  |
| dinar | * Tallarines amb salsa de xampinyons * Tofu a l’andalusa amb romaní , ceba i patata * Fruita | * Crema de verdura * Truita de patata amb enciam i cogombre * Fruita | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |