



MENÚS COL.LEGIS - GENER 2022

Els nostres xefs revisiten les receptes regionales



Dilluns 3 de Gener 2022

Ensaladilla Russa o Taboulé Bio
*Vedella Ecològica a la Corse
o Cuixa de Pollastre a la Brasa
Arròs Ecològic amb Safra o Flam de Coliflor
Assortiment de Formatges
(Cantal AOP o Six de Savoie)
Puré de Pomes - Albercoqs Ecològica o Puré de Pomes - Pressec Ecològica



Dilluns 10 de Gener 2022

Salchichón Local i Cogombrets o Paté en Crosta d'Aus
*Peix Carboner amb salsa dugléré
o *Vedell IGP amb olives
Mafalda Ecològiques o Pastanagues Ecològiques
Assortiment de Formatges
(St Môret o Fourme d'Ambert AOP)
Fruïtes de Temporada
(Kiwi Bio local o Taronja Ecològica)



Dilluns 17 de Gener 2022

Aranja Ecològica amb Sucre o Pastanagues Ratllades Ecològiques a la tourangelle o *Lluç Salsa bretó
Puré de Pesols Partits o Carbassa rostit Ecològica
Assortiment de Formatges
(Carré frais Ecològic o Vache qui rit)
Pere en un lliit de Xocolata o Còctel de Fruïtes



Dilluns 24 de Gener 2022

Amanida Verda Local i Cubs de mimolette o Coleslaw
Rostit de Porc Label Rouge amb Farigola
o **Vedell Ecològic amb Estragó i Mostassa
Gnocchi o Puré de Patates i Pastanagues
Assortiment de Formatges
(Emmental Ecològic o Crema de Rocafort)
Swiss de Sabor o logurt de Sabor de Vainilla Ecològic



Dimarts 4 de Gener 2022

Pizza amb Formatges o Tarta amb Formatges
Rostit de Xai amb el seu Suc
o *Bacallà amb Salsa Basc
Blat Ecològic o Samfaina
Assortiment de Formatges
(Croc Lait Ecològic o Edam Ecològic)
logurt Ensucratomatisé fruits rouges o logurt Ensucrat local



Dimarts 11 de Gener 2022

Endívies amb Pera o Pastanagues Ratllades Ecològiques
Escalopa de Gall dindi amb Cebes Label Rouge
o Plat de bou amb salsa Mostassa i Cogombrets
Patates al Vapor amb Juliverts o Fregida de Verdures
Assortiment de Formatges
(Gouda Ecològic o Tartare ail et fines herbes)
logurt líquid de Maduixes Ecològic
o logurt de Vainilla Ecològic



Dimarts 18 de Gener 2022

Api rave ratllat o Amanida sombrero
Rostit de Vedella amb salsa del Bosc
o *Bou Ecològic "maitre d'hôtel"
Llenties amb Suc o Gratinat de Coliflor
Assortiment de Formatges
(Tome Noire IGP o Mimolette)
Fruïtes de Temporada
(Plàtan Ecològica o Clementina Ecològica)



Dimarts 25 de Gener 2022

Ensaladilla Russa o Amanida de Fideus Gruixuts Ecològiques a la Catalana
Saltat de Pollastre amb Suc i Xampinyons
o *Lluç amb salsa bourride sétoise
Bareja de Cereals Ecològiques o Fregida de Verdures
Assortiment de Formatges (Kiri o Edam Ecològic)
Fruïtes de Temporada
(Pera Ecològica o Poma Local Ecològica)



Dijous 6 de Gener 2022

Epiphanie

Aranja Ecològica amb Sucre o Amanida Verda amb Vinegreta
Truita Ecològica Carbassó Provençal
o Tomàquets farcits amb Fideus Ecològiques
Assortiment de Formatges
(Cantafrais o St Nectaire AOP)
Coca dels Reis



Dijous 13 de Gener 2022

Coleslaw o Aguacate Ecològic i surimi
Chili sin carne Arròs Ecològic Crioll
o Gall Dindi Rostit Label Rouge amb Farigola Puré de Bròquil
Assortiment de Formatges
(Cantal AOP o Camembert Ecològic)
Amanida de Fruïtes o Pinya en almívar amb Caramel



Dijous 20 de Gener 2022

Ou dur Ecològic i Amanida Verda
o Col Llombarda, Col Blanc amb Pomes Ecològic
Semolina Ecològica amb Cigrons Ecològics
o Tagine de Verdures Ecològiques
o Salsitxa i merguez a la Brasa i Semolina Ecològica
amb Cigrons Ecològics o Tagine de Verdures
Assortiment de Formatges
(Formatge per untar amb Nous de Dordogne o St Nectaire AOP)
logurt Barejat amb Fruïtes o logurt Ensucrat



Dijous 27 de Gener 2022

Endívies amb Nous o Raves amb Mantega
Nuggets de verdures Carbassó Provençal en un lliit de Arròs Orgànic
o Tartiflette (Aus)
Assortiment de Formatges
(Formatge per untar o Camembert Ecològic)
Crema de Vainilla Ecològica
o Crema de Xocolata Ecològica



Divendres 7 de Gener 2022

Raves amb Mantega o Col Llombarda, Col Blanc amb Pomes Ecològic
Peix Arrebossat amb Llimone
o Saltat de Porc local amb salsa de cassador
Puré de Moniato amb Crema o Fregida Camperola
Assortiment de Formatges
(Carré frais Ecològic o Emmental Ecològic)
Fruïtes de Temporada
(Clementina Ecològica o Poma Local Ecològica)



Divendres 14 de Gener 2022

Remolatxes Ecològiques
o Crema de Pastanagues amb curry
Pit de Pollastre amb Salsa Holandès
o *Lluç amb salsa de Tomàquet
Bareja de Cereals Ecològiques
o Pèsols Ecològiques amb el seu Suc
Assortiment de Formatges
(Chavroux o Edam Ecològic)
Formatge Blanc Ecològic o Formatge Blanc amb Fruïtes



Divendres 21 de Gener 2022

Els nostres xefs revisiten les receptes regionales

Tarta amb Formatges Ecològica o Tarta amb Verdures
Filet de Gall Dindi Label Rouge salsa amb pomes i codonyes Ecològiques o *Bacallà amb Salsa Americana
Espirales Ecològiques
o Mongetes Verdes Ecològiques amb Julivert
Assortiment de Formatges (St Paulin o Bonbel)
Flam de Vainilla amb Caramel Ecològic
o Mousse de Xocolata



Divendres 28 de Gener 2022

Xoriço i Cogombrets o Sardina amb Aceite i rodanxa de Llimona
Peix a la Meunière o Gardiane de *Bou Ecològic
Macarrons Ecològiques
o Xampinyons i Salsifí amb Julivert
Assortiment de Formatges
(Cantal AOP o Vache qui rit)
logurt Barejat Ecològic o logurt Ensucrat Ecològic



ORIGINES :

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Porc : « Pyrénéus Excellence » France Occitanie
*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)