



INS Abat Oliba Ripoll

MENÚ SERVEI DE MENJADOR CURS 2017-2018

Del 10 al 11 d'octubre de 2017

Crema de moniato amb entrebancs



Saltat de rossinyols, mongetes tendres, ametlles i verdures de temporada



Truita de riu amb olives negres



Dau de vedella del Ripollès  amb salsa holandesa d'herbes



Postres de l'Aula

 gluten  làctics  peix  ous  sulfits  fruits secs  api



**Aquests productes formen part de la marca de garantia 'Producte del Ripollès'.
Podeu consultar la pàgina web www.productesdelripolles.com**

Els/les alumnes i professors/es de l'Aula d'Hostaleria del Ripollès i l'INS Abat Oliba de Ripoll us fem arribar el menú de la setmana que podreu degustar de 13:00 a 15:00 de la tarda. Les reserves s'han de realitzar amb 24 hores d'antelació. Aquest menú ha estat dissenyat i creat pels alumnes de segon de cuina del Cicle Formatiu de Grau Mitjà.

El preu del Menú és de 11,50€, vi i cafè inclòs. No s'accepta el pagament amb targetes bancàries