



Wyższy
poziom
catering

Raw Food 28.07.-2.08.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Twarożek z nerkowców z owocami	Sałatka z rzodkiewką, jabłkiem i orzechami	Sałatka jarzynowa z majonezem z nerkowców	Bowl malinowo-jeżynowy z owocami, migdałami i nasionami chia	Pudding chia z herbatą matcha, owocami i orzechami	Sałatka egzotyczna z twarogiem z nerkowców i banana
II ŚNIADANIE	Sałatka owocowa z nasionami słonecznika i wiórkami kokosa	Surowa owsianka z owocami	Ciasto czekoladowe	Surowe batony morelowo-daktylowe	Smoothie z sałatą, mango i bananem	Kulki mocy z daktyli i śliwek w sezamie
OBIAD	Surowa prowansalska tarta z surówką z pomidora	Sałatka tajska z czerwoną kapustą	Sałatka z ryżem z kalafiora, pistacjami, selerem i limonkowym sosem	Tabbouleh z kalafiora	Tagiatelle z cukinii w marynacie z cytryny i oregano z pomidorami i oliwkami	Wrapy z sałaty z pastą z nerkowców z marchewką i czerwoną kapustą z dipem mango
KOLACJA	Sałatka z papryką, awokado i czerwoną cebulą z czosnkowo-ziołową oliwą	Roladki z sałaty z pastą z nerkowców	Pomidorowa z ryżem ze słonecznika	Sałatka z marchewką, ogórkiem, słonecznikiem i sosem pesto	Sałatka z melonem, ogórkiem i czerwoną cebulą	Sałatka z surowym kalafiozem, rzodkiewką i ogórkiem

Menu jest poglądowe i może ulec zmianie, zawsze aktualne menu znajdują Państwo w swoim panelu klienta