

## Dilluns

**1**

## Dimarts

**2**

Crema de carbassó amb rostes de pa al forn  
Macarrons a la bolonyesa vegetal  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Verdura de temporada  
Conill al forn  
Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro  
Fruita de temporada

## Dimecres

**3**

Mongeta tendra amb patata  
Mandonguilles mixtes amb salsa d'ametlles  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Fesolets bullits amb oli d'oliva  
Tall de formatge fresc  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

## Dijous

**4**

Caldo vegetal amb pasta de llegum  
Filet de gall dindi arrebossat  
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Espaguetis a la putanesca  
Trita de patata i ceba  
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca  
Fruita de temporada

## Divendres

**5**

Arròs integral amb salsa de tomàquet  
Peix fresc de Mercat  
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana  
logurt natural granel

i per sopar...  
Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat  
Crep de pemil cuit i mozzarella  
Fruita de temporada

**8**

Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn  
Fideuà de peix amb salsa allioi  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Amanida de cigrons amb blat de moro, pastanaga i tonyina  
Pit de pollastre arrebossat  
Fruita de temporada

**9**

Amanida d'arròs (arròs, pastanaga, tomàquet vermell i olives verdes)  
Trita de patata i ceba  
Pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Espirals amb pesto  
Seitons arrebossats  
Escarola amb brins d'api i olives verdes a rodanxetes  
Fruita de temporada

**10**

Fesolets amb verduretes  
Croquetes d'espinaacs  
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives verdes, cogombre amb fulles d'enciam romana i vinagreta de iogurt grec, oli, menta i orenga  
logurt natural granel

i per sopar...  
Crema de carbassó  
Pizza casolana amb xampinyons, mozzarella, olives i pemil salat  
Fruita de temporada

**11**

Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat  
Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs integral  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Mongeta tendra amb patata  
Remenat d'ous, ceba i xampinyons  
Fruita de temporada

**12**

Amanida russa amb ou dur, tonyina i olives verdes (maionesa opcional)  
Peix fresc de Mercat  
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Arròs 3 delícies  
Tall de formatge fresc  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

**15**

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat  
Fruita de verdures  
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Amanida d'arròs amb pastanaga, blat de moro i tonyina  
Falafel al forn  
Fruita de temporada

**16**

Bròquil i pastanagues amb patata  
Llentilles estofades amb arròs  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Espirals amb verdures  
Conill amb allioi  
Fruita de temporada

**17**

Arròs amb verduretes  
Hamburguesa de vedella a la planxa amb salsa de xampinyons  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Crema de llegums  
Sardines fresques al forn  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

**18**

Empedrat (mongetes seques, tomàquet vermell i olives verdes)  
Pollastre al forn amb ceba  
Pastanaga ratllada  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Mongeta tendra amb pastanaga i patates  
Filet de lluç amb ceba, all i llorer al forn  
Fruita de temporada

**19**

Cigrons bullits amb oli d'oliva  
Peix fresc de Mercat  
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives negres, formatge fresc, oli i orenga amb fulles d'enciam meravella  
logurt natural granel

i per sopar...  
Crema de carbassó amb rostes de pa al forn  
Trita a la francesa  
Pastanaga ratllada, blat de moro, nabius i fulles d'enciams romana  
Fruita de temporada

**22**

Coliflor gratinada amb beixamel  
Croquetes de cigrò casolanes  
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Espirals amb verdures, llentilles i panses  
Rodanxetes de tomàquet, olives negres i amanides amb oli d'oliva i orenga  
Fruita de temporada

**23**

Sopa de lletres  
Librets de porc farcits de pemil cuit i formatge  
Empedrat (mongetes seques, pastanaga, olives verdes i tonyina)  
Pastís de Sant Jordi

i per sopar...  
Coca d'escalivada  
Empedrat (mongetes seques, pastanaga, olives verdes i tonyina)  
Fruita de temporada

**24**

Llentilles amb verdures  
Trita de patata i ceba  
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Saltat de verdura i patata de temporada  
Hamburguesa de pollastre a la planxa amb arròs blanc salat  
Fruita de temporada

**25**

Crema de pastanaga amb rostes de pa al forn  
Arròs a la cassola amb fesolets i verduretes  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Amanida russa amb ou dur, tonyina i olives  
Filet de verat enfarinat  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

**26**

Mongeta tendra amb patata  
Peix fresc de Mercat  
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Remenat d'ous amb tomàquet, formatge i pemil cuit  
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sorell, bròtola, llenguadina, mòlera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitó. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'ani i també farem suquet amb patates.

**Dilluns****29 Abril**

Crema de carbassó amb rostes de pa al forn  
Espaguetis a la bolonyesa vegetal  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Verdura de temporada  
Conill al forn  
Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro  
Fruita de temporada

**Dimarts****30 Abril**

Cigrons bullits amb oli d'oliva  
Trita de formatge  
Fulles d'enciams variats amb cogombre, pastanaga ratllada i olivetes negres  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Sopa d'au amb arròs  
Rap a la planxa  
Xampinyons saltats amb all i julivert  
Fruita de temporada

**Dimecres****1****Dijous****2**

Caldo vegetal amb pasta de llegum  
Mandonguilles mixtes amb salsa d'ametlles  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Espaguetis a la putanesca  
Trita de patata i ceba  
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca  
Fruita de temporada

**Divendres****3**

Arròs integral amb salsa de tomàquet  
Peix fresc de Mercat  
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana  
logurt natural granel

i per sopar...  
Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat  
Crep de permil cuit i mozzarella  
Fruita de temporada

**6**

Crema de verdures de temporada  
amb rostes de pa al forn  
Fideus a la cassola  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Amanida de cigrons amb blat de moro, pastanaga i tonyina  
Pit de pollastre arrebossat  
Fruita de temporada

**7**

Amanida d'arròs (arròs, pastanaga, tomàquet vermell i olives verdes)  
Trita de patata i ceba  
Pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Espirals amb pesto  
Seitons arrebossadets  
Escarola amb brins d'api i olives verdes a rodanxetes  
Fruita de temporada

**8**

Faselets amb verduretets  
Croquetes d'espinacs  
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives verdes, cogombre amb fulles d'enciam romana i vinagreta de iogurt grec, oli, menta i orenga  
logurt natural granel

i per sopar...  
Crema de carbassó  
Pizza casolana amb xampinyons, mozzarella, olives i permil salat  
Fruita de temporada

**9**

Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat  
Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs integral  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Mongeta tendra amb patata  
Remenat d'ous, ceba i xampinyons  
Fruita de temporada

**10**

Amanida russa amb ou dur, tonyina i olives verdes (maionesa opcional)  
Peix fresc de Mercat  
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Arròs 3 delícies  
Tall de formatge fresc  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

**13**

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat  
Trita de verdures  
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Amanida d'arròs amb pastanaga, blat de moro i tonyina  
Falafel al forn  
Fruita de temporada

**14**

Bròquil i pastanagues amb patata  
Llentilles estofades amb arròs  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Espirals amb verdures  
Conill amb alloli  
Fruita de temporada

**15**

Arròs amb verduretets  
Hamburguesa de vedella a la planxa amb salsa de xampinyons  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Crema de llegums  
Sardines fresques al forn  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

**16**

Empedrat (mongetes seques, tomàquet vermell i olives verdes)  
Pollastre al forn amb ceba  
Pastanaga ratllada  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Mongeta tendra amb pastanaga i patates  
Filet de lluç amb ceba, all i lloret al forn  
Fruita de temporada

**17**

Cigrons bullits amb oli d'oliva  
Peix fresc de Mercat  
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives negres, formatge fresc, oli i orenga amb fulles d'enciam meravella  
logurt natural granel

i per sopar...  
Crema de carbassó amb rostes de pa al forn  
Trita a la francesa  
Pastanaga ratllada, blat de moro, nabius i fulles d'enciams romana  
Fruita de temporada

**20**

Coliflor gratinada amb beixamel  
Croquetes de cigró casolanes amb salsa tzatziki  
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Crema de pastanaga  
Hamburguesa de pollastre a la planxa  
amb arròs blanc saltat  
Fruita de temporada

**21**

Llentilles amb verdures  
Trita de patata i ceba  
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Amanida russa amb ou dur, tonyina i olives  
Filet de verat enfarinat  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

**22**

Mongeta tendra amb patata  
Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Espirals amb verdures, llentilles i panses  
Rodanxetes de tomàquet, olives negres i amanides amb oli d'oliva i orenga  
Fruita de temporada

**23**

Crema de pastanaga amb rostes de pa al forn  
Arròs a la cassola amb fesols i verduretets  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Remenat d'ous amb tomàquet, formatge i permil cuit  
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

**24**

Amanida de pasta amb blat de moro, olives verdes i pastanaga  
Peix fresc de Mercat  
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca  
logurt natural granel

i per sopar...  
Amanida de cigrons amb blat de moro, pastanaga i tonyina  
Bistec de vedella a la planxa  
Patates rosses  
Fruita de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sorell, bròtola, llenguadina, mullera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitò. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates.

## Dilluns

## 27 Maig

Crema de carbassó amb rostes de pa al forn  
Macarrons a la bolonyesa vegetal  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Verdura de temporada  
Conill al forn  
Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro  
Fruita de temporada

## Dimarts

## 28 Maig

Cigrons bullits amb oli d'oliva  
Trita de formatge  
Fulles d'enciams variats amb cogombre, pastanaga ratllada i olivetes negres  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Sopa d'au amb arròs  
Rap a la planxa  
Xampinyons saltats amb all i julivert  
Fruita de temporada

## Dimecres

## 29 Maig

Mongeta tendra amb patata  
Mandonguilles mixtes amb salsa d'ametlles  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Fesolets bullits amb oli d'oliva  
Tall de formatge fresc  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

## Dijous

## 30 Maig

Lenties estofades  
Filet de gall dindi arrebossat  
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Espaguetis a la putanesca  
Trita de patata i ceba  
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca  
Fruita de temporada

## Divendres

## 31 Maig

Arròs integral amb salsa de tomàquet  
Peix fresc de Mercat  
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana  
Postres d'aniversari

i per sopar...  
Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat  
Crep de penill cuit i mozzarella  
Fruita de temporada

## 3

Crema de verdures de temporada  
amb rostes de pa al forn  
Fideuà de peix amb salsa alloli  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Amanida de cigrons amb blat de moro, pastanaga i tonyina  
Pit de pollastre arrebossat  
Fruita de temporada

## 4

Amanida d'arròs (arròs, pastanaga, tomàquet vermell i olives verdes)  
Trita de patata i ceba  
Pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Espirals amb pesto  
Seitons arrebossats  
Escarola amb brins d'api i olives verdes a rodanxetes  
Fruita de temporada

## 5

Fesolets amb verdures  
Filet de lluç amb ceba, all i lloret al forn  
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives verdes, cogombre amb fulles d'enciam romana i vinagreta de iogurt grec, oli, menta i orenga  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Crema de carbassó  
Pizza casolana amb xampinyons, mozzarella, olives i penill salat  
Fruita de temporada

## 6

Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat  
Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs integral  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Mongeta tendra amb patata  
Remenat d'ous, ceba i xampinyons  
Fruita de temporada

## 7

Croquetes de pollastre  
Entrepanet de salsibex amb assortit de salses  
Patates rosses  
Gelats de gel sabor

i per sopar...  
Amanida de tomàquet, olives negres, orenga i formatge fresc  
Arròs 3 delícies  
Fruita de temporada

## 10

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat  
Trita de verdures  
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Amanida d'arròs amb pastanaga, blat de moro i tonyina  
Falafel al forn  
Fruita de temporada

## 11

Bròquil i pastanagues amb patata  
Lenties estofades amb arròs  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Espirals amb verdures  
Conill amb alloli  
Fruita de temporada

## 12

Arròs amb verdures  
Hamburguesa de vedella a la planxa amb salsa de xampinyons  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Crema de llegums  
Sardines fresques al forn  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

## 13

Empedrat (mongetes seques, tomàquet vermell i olives verdes)  
Pollastre al forn amb ceba  
Pastanaga ratllada  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Mongeta tendra amb pastanaga i patates  
Filet de lluç amb ceba, all i lloret al forn  
Fruita de temporada

## 14

Cigrons bullits amb oli d'oliva  
Peix fresc de Mercat  
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives negres, formatge fresc, oli i orenga amb fulles d'enciam meravella  
Iogurt natural granel

i per sopar...  
Crema de carbassó amb rostes de pa al forn  
Trita a la francesa  
Pastanaga ratllada, blat de moro, nabius i fulles d'enciams romana  
Fruita de temporada

## 17

Coliflor gratinada amb beixamel  
Croquetes de cigrò casolanes amb salsa tzatziki  
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Crema de pastanaga  
Hamburguesa de pollastre a la planxa  
amb arròs blanc saltat  
Fruita de temporada

## 18

Lenties amb verdures  
Trita de patata i ceba  
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Amanida russa amb ou dur, tonyina i olives  
Filet de verat enfarinat  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

## 19

Mongeta tendra amb patata  
Filet de lluç al forn amb salsa verda  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Espirals amb verdures, lenties i panses  
Rodanxetes de tomàquet, olives negres i amanides amb oli d'oliva i orenga  
Fruita de temporada

## 20

Crema de pastanaga amb rostes de pa al forn  
Arròs a la cassola amb fesols i verdures  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Remenat d'ous amb tomàquet, formatge i penill cuit  
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita de temporada

## 21

Espirals bullits amb oli d'oliva amb els ingredients per l'amanida  
Cuixa de pollastre a la planxa amb maionesa  
amb salseta de tomàquet casolana  
Patates xips  
Gelats de gel sabor

i per sopar...  
Coca d'escalivada  
Amanida de cigrons amb blat de moro, pastanaga i tonyina  
Fruita de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sorell, bròtola, llenguadina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, molxina i seitó. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anell i també farem suquet amb patates.