

**Dilluns****2**

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat
Trita a la francesa
Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro logurt natural

i per sopar...
Sopa de meravella
Llenguado a la planxa amb pebrot escalivat
Fruita natural de temporada

Dimarts**3**

Arròs amb verdures
Peix fresc de Mercat
Enciams variats amanits amb olives verdes i col llombarda
Fruita de temporada

i per sopar...
Mongeta verda saltada amb allet
Remenat d'ou i porro
Fruita natural de temporada

Dimecres**4**

Crema de pastanaga i carbassa
Llenties estofades amb patates
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida verda amb pastanaga, poma i olives
Macarrons amb salsa bolonyesa (50% porc i 50% vedella) amb formatge ratllat
Fruita de temporada

Dijous**5**

Fesolets amb verdures
Llom de porc a la planxa
Enciams variats amanits amb raves i pastanaga
Fruita de temporada

i per sopar...
Sipia a la planxa i patata al caliu
Carbassó a la planxa
Fruita natural de temporada

Divendres**6**

Mongeta tendra amb patata
Pollastre al forn amb salsa de ceba, poma i suc de taronja
Fruita de temporada

i per sopar...
Trinxat de la Cerdanya
Rodanxa de formatge fresc
Fruita natural de temporada

9

Crema de carbassó
Espaguetis a la bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida amb fruita seca i formatge
Sardines fresques al forn
Patates rosses
Fruita natural de temporada

10

Risotto de formatges
Peix fresc de Mercat
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida de tomàquet
Trita de patates
Fruita natural de temporada

11

Cigrons bullits amb oli d'oliva
Trita de pernil cuit
Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres
Fruita de temporada

i per sopar...
Puré de patates, carn picada, ceba, carbassó i salsa de tomàquet
Fruita natural de temporada

12**13**

Bròquil i pastanagues amb patata
Filet de gall dindi arrebossat
Enciams variats amanits amb col llombarda i api
logurt natural

i per sopar...
Llibarro al forn amb moniato, ceba, tomàquet i pastanaga
Fruita natural de temporada

16

Fideuà (sipia i gambes) amb allíoli
Croquetes d'espínacs
Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga
Fruita de temporada

i per sopar...
Mini pizzas d'albergínia i mozzarella
Broquetes de rap, gamba, carbassó i tomàquet
logurt amb anacards

17

Llenties estofades amb patates
Peix fresc de Mercat
Enciams variats amanits amb olives verdes i col llombarda
Fruita de temporada

i per sopar...
Verdura de temporada amb patata
Trita amb formatge
Fruita natural de temporada

18

Amanida juliana de colors
Mandonguilles mixtes amb salsa d'amelles
Patates a grills al forn amb espècies
Fruita de temporada

i per sopar...
Quinoa amb verdures i fruita seca
Formatge
Fruita natural de temporada

19

Crema de mongeta tendra, pastanaga i ceba
Ous i patates amb salsa verda (all i julivert)
Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro
logurt natural

i per sopar...
Amanida de tomàquet i olives
Orada al forn amb carbassó i patata al caliu
Fruita natural de temporada

20

Arròs integral amb salsa de tomàquet
Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida amb fruita seca i formatge
Sandvitx d'alvocat, olivada i boníol
Fruita natural de temporada

23

Coliflor gratinada amb beixamel
Arròs a la cassola amb au
Fruita de temporada

i per sopar...
Bròquil i pastanaga al vapor
Llom de salmó amb compota de poma
Fruita natural de temporada

24

Espaguetis a la napolitana amb formatge ratllat
Peix fresc de Mercat
Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro
Fruita de temporada

i per sopar...
Pastís de patata, verdures i carn gratinat
Fruita natural de temporada

25

Llenties estofades amb arròs
Trita a la francesa
Enciams variats amanits amb raves i olives verdes
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa de fideus
Filet de gall dindi arrebossat
Carbassó arrebossat
Fruita natural de temporada

26

Mongetes seques estofades amb pastanagues
Cuixa de pollastre a la planxa amb salsa de xampinyons
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema d'albergínia
Falafel al forn
Fruita natural de temporada

27

Crema de moniato, pastanaga i ceba
Rodó de vedella al forn amb saltat de bolets
Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro
Postres d'aniversari

i per sopar...
Amanida al gust
Pizzetes casolanes amb xampinyons, mozzarella i pernil salat
Fruita natural 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, 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'anet i també farem suquet amb patates