



## Dilluns

30 Oct

Mongeta tendra amb patata  
Bastonets de lluç arrebossats  
Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Sopa de lletres  
Pollastre al forn amb verdures  
Fruita natural de temporada

## Dimarts

31 Oct

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

i per sopar...  
Remenat de xampinyons, daus de patata i ceba  
Calamars a la romana  
Castanyes, moniatos i panallets  
Fruita natural de temporada

## Dimecres

1

## Dijous

2

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat  
Truita de verdures  
Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Sopa de verdures amb pistons  
Llom de salmó a la planxa  
Patata al caliu  
Fruita natural de temporada

## Divendres

3

Fesolets amb verdures  
Hamburguesa mixta (porc i vedella) a la planxa  
Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Patata i bledes  
Ous durs amb salsa de tomàquet i cansalada  
Mel i mató

6

Purè de bledes i patata amb rostes de pa al forn  
Lasanya amb bolonyesa vegetal  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Moniato al forn  
Bacallà amb salsa de tomàquet  
Fruita natural de temporada

7

Pèsols guisats amb patates  
Peix fresc de Mercat  
Enciams variats amanits amb raves i pastanaga  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Escalopa de vedella  
Patata al caliu  
Xampinyons saltats amb all i julivert  
Fruita natural de temporada

8

Cigrons estofats amb espinacs  
Truita de patata i fonoll  
Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Amanida de tomàquet, nous i olives  
Arròs a la cassola  
Fruita natural de temporada

9

Sopa de lluç i crancs amb arròs  
Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Cuscús amb hortalisses i fruita seca esmicolada  
Fruita natural de temporada

10

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

i per sopar...  
Mongeta tendra, patata i pastanagues  
Remenat d'ou amb alls tendres  
Mel i mató

13

Mongeta tendra amb patata  
Fideuà de peix amb salsa alloli  
Enciams variats amanits amb col llombarda i api  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Arròs saltat amb hortalisses  
Broquetes de rap i pebrot  
Fruita natural de temporada

14

Lenties estofades amb patates  
Peix fresc de Mercat  
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Amanida verda d'hortalisses  
Filet de gall dindi al forn amb salsa verda  
amb Cuscús de verdures  
Fruita natural de temporada

15

Crema de pastanaga i carbassa amb rostes de pa al forn  
Ous i patates amb salsa verda (all i julivert)  
logurt natural

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

16

Escudella barrejada (fideus, cigrons i mongetes seques)  
Carn d'olla (pollastre, pilota i verdura bullida)  
Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Patata i bledes  
Truita de formatge  
Fruita natural de temporada

17

Arròs integral amb salsa de tomàquet  
Cassoleta de cigrons al curri amb patates i bròquil  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Verdures saltades al wok amb daus de salmó i panses  
Fruita natural de temporada

20

Crema de bròquil, patata i pastanaga  
amb rostes de pa al forn  
Arròs a la cassola amb au  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Purè de patates cremós  
Hamburgueses vegetals amb samfaina  
Fruita natural de temporada

21

Sopa d'au amb meravella  
Peix fresc de Mercat  
Enciams variats amanits amb olives verdes i col llombarda  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Verdures saltades amb arròs, pinyons i panses  
Fruita natural de temporada

22

Lenties estofades amb arròs  
Truita a la francesa  
Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Sopa amb meravella integral  
Gall dindi guisat a la jardinera  
Fruita natural de temporada

23

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

i per sopar...  
Crema de carbassa amb rostes cruixents  
Sonsos arrebossats  
Fruita natural de temporada

24

Coliflor gratinada amb beixamel  
Croquetes de cigró casolanes  
Cuixa de pollastre a la planxa amb tomàquet vermell i olives negres  
Postres d'aniversari

i per sopar...  
Sopa casolana de pistons  
Sípia a la planxa amb all i julivert  
Abergínia a la planxa  
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, sorem, 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