



## Dilluns

27 Nov

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat  
Truita de verdures  
Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Crema de carbassa i brie  
Bunyols de bacallà  
Fruita natural de temporada

## Dimarts

28 Nov

Arròs amb verdures  
Peix fresc de Mercat  
Enciams variats amanits amb raves i olives verdes  
logurt natural

i per sopar...  
Coliflor gratinada amb beixamel  
Truita amb formatge  
Albergínia arrebossada  
Fruita natural de temporada

## Dimecres

29 Nov

Crema de pastanaga i carbassa amb rostes de pa al forn  
Llenties estofades amb patates  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Fideus integrals amb verdures  
Hamburguesa de vedella a la planxa amb ceba confitada i bolets  
Fruita natural de temporada

## Dijous

30 Nov

Fesolets amb verdures  
Hamburguesa mixta (porc i vedella) a la planxa  
Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Purè de patates gratinat  
Sonsos arrebossats amb enciam, cogombre i pastanaga ratllada  
Fruita natural de temporada

## Divendres

1

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

i per sopar...  
Crema de pastanaga  
Pinxo amb daus de porc i pinya  
Mel i mató

4

Purè de bledes i patata  
Espaguetis a la bolonyesa vegetal  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Cigrons saltats amb panses, pinyons  
Orada al forn amb llimona  
Fruita natural de temporada

5

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

i per sopar...  
Amanida verda d'hortalisses  
Cuixa de pollastre a la planxa  
Patata al caliu  
logurt amb anacards

6

7

Bròquil i pastanagues amb patata  
Filet de gall dindi arrebossat  
Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga  
logurt natural

i per sopar...  
Patata i bròquil  
Ous durs amb salsa de tomàquet  
Fruita natural de temporada

8

11

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

i per sopar...  
Amanida al gust  
Truita de patates i ceba  
Fruita natural de temporada

12

Llenties estofades amb patates  
Peix fresc de Mercat  
Enciams variats amanits amb col llombarda i api  
logurt natural

i per sopar...  
Crema de carbassa i moniato  
Gall dindi amb samfaina  
Fruita natural de temporada

13

Crema de moniato, pastanaga i ceba  
amb rostes de pa al forn  
Ous i patates amb salsa verda (all i julivert)  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Sopa casolana de fideus  
Seitons arrebossats  
Fruita natural de temporada

14

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...  
Saltat de verdura i patata de temporada  
Pinxos de rap i pinya  
Fruita natural de temporada

15

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

i per sopar...  
Patates al forn amb salmó i pastanaga  
Fruita natural de temporada

18

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

i per sopar...  
Amanida de tomàquet, nous i olives  
Anelles de calamar a la planxa amb cuscús  
logurt natural amb ametlles

19

Coliflor gratinada amb beixamel  
Peix fresc de Mercat  
Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Coliflor gratinada  
Filet de gall dindi arrebossat  
Llesca de pa amb tomàquet  
Fruita natural de temporada

20

Llenties estofades amb arròs  
Truita a la francesa  
Enciams variats amanits amb olives verdes i col llombarda  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Quinoa amb verdures i fruita seca  
Falafel al forn  
Fruita natural de temporada

21

Caldo de nadal amb galets  
Pollastre de Nadal amb panses i prunes  
Enciams variats amanits amb raves i olives verdes  
Patates xips  
Neules i torrons

i per sopar...  
Crema de porros i rostes de pa  
Llom de salmó amb compota de poma  
Fruita natural de temporada

22

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