



## MENÚ LLAR D'INFANTS EL CUCUT

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	02	03	04	05	06
DINAR	Crema de pastanaga Fideus a la cassola Fruita, pa i aigua	Cigrons amb patataes bullides Truita de ceba amb amanida d'enciam i olives Fruita, pa i aigua	Risotto de bolets Peix fresc a la planxa amb verduretes Fruita, pa integral i aigua	Crema de porro Salsitxes al forn amb patata i ceba Fruita ECO, pa i aigua	Patates i mongeta tendre bullides amb un rajolí d'oli d'oliva Pollastre al forn amb ceba Làctic ECO, pa i aigua
SOPA R	Llobarro al forn amb patata i ceba Fruita	Brotxeta de pollastre amb ceba i pebrot Fruita	Crema de carabassó Formatge fresc amb tomàquet - Fruita	Minestra de verdures Truita francesa Fruita	Arròs amb verdures Peix a la planxa amb enciam - Fruita
	09	10	11	12	13
DINAR	Crema de verdures Llenties guisades amb arròs Fruita, pa i aigua	Patata i pèsol bullit Pit de pollastre a la planxa amb enciam i tomàquet logurt Fageda, pa integral i aigua	Espaguetis amb tomàquet Lluç al forn amb ceba Fruita ECO, pa i aigua	Crema de carabassa Truita de patata i amanida amb pernil dolç Fruita, pa i aigua	FESTIU
SOPA R	Cuscus amb verdures Salmó al papillote Fruita	Sopa de pasta Truita francesa amb amanida - Fruita	Bròcoli i patata Filet de gall d'indi a la planxa amb enciam - Fruita	Pèsols saltejats amb ceba Peix a la planxa Fruita	
	16	17	18	19	20
DINAR	Bròcoli i patata bullit amb un rajolí d'oli d'oliva Croquetes de pollastre amb enciam i tomàquet Làctic ECO, pa i aigua	Amanida de tomàquet i formatge fresc Arròs a la cassola Fruita, pa i aigua	Espirals de colors amb salsa de tomàquet Peix fresc al forn amb enciam Fruita, pa integral i aigua	Mongetes del ganxet amb patates bullides i un rajolí d'oli d'oliva Salsitxes al forn i amanida Fruita ECO, pa i aigua	 Sopa Wonton (fideus) Chop Suey de pollastre Fruita
SOPA R	Crema de llegums Ou dur amb enciam i pastanaga - Fruita	Sopa de fideus Peix a la planxa amb amanida - Fruita	Mongeta verda i patata Polastre a la planxa Fruita	Crema de verdures Truita de patates Fruita	Peix al forn amb timbal d'arròs amb verdures Fruita
	23	24	25	26	27
DINAR	Crema de porro Fideus a la cassola Fruita, pa i aigua	Patates i cigrons bullits amb un rajolí d'oli Lluç al forn amb amanida d'enciam, olives i blat de moro Fruita, pa i aigua	Arròs blanc amb verdures variades Estofat de llong amb xampinyons i bolets Fruita, pa integral i aigua	Patates i mongeta tendre bullides amb un rajolí d'oli d'oliva Pollastre al forn amb ceba i carabassó logurt Fageda, pa i aigua	Purè de patata Peix fresc a la planxa amb patata i ceba Fruita ECO, pa i aigua
SOPA R	Espinacs i patata bullida Ou passat per aigua Fruita	Crema de verdures Costelles de conill a la brasa Fruita	Sopa de galets Peix a la planxa amb escarola - Fruita	Arròs caldós Truita francesa amb amanida - Fruita	Escalivada Pizza casolana vegetariana Fruita
	30	31			
DINAR	Patates i espinacs bullits amb un rajolí d'oli d'oliva Porcions de lluç al forn amb enciam Fruita, pa i aigua	Llenties guisades amb salsitxes Ous bullits amb enciam i pastanaga Làctic ECO, pa integral i aigua			
SOPA R	Sopa de pasta Brotxeta de gall d'indi amb escarola i olives - Fruita	Peix blanc al forn amb patata, ceba i carabassó Fruita			

### Menú de verdura

Pastanaga, porro i patata amb pollastre Fruita/compota	Patata, mongeta i ceba amb vedella Fruita/compota	Patata, mongeta i pastanaga amb lluç Fruita/compota	Patata, ceba i carbassó amb pollastre Fruita/Compota	Patata, porro i mongeta amb lluç Fruita/Compota
---	--	--	---	--

### Menú de berenar

Fruita logurt natural	Palets de pa integrals Fruita	Pa amb tomàquet i pernil dolç Fruita	Fruita logurt natural	Pa amb tomàquet i formatge Fruita
--------------------------	----------------------------------	---	--------------------------	--------------------------------------

# Coca de Sant Josep (amb crema)

## Ingredients

### Per a la massa:

- \* 500 g de farina de força
- \* 100 g de sucre
- \* 100 g de mantega a temperatura ambient
- \* 2 ous
- \* 25 g de llevat fresc (o 7 g de llevat sec de forner)
- \* 200 ml de llet tèbia
- \* Ratlladura de llimona
- \* 1 pessic de sal

### Per a la crema pastissera:

- \* 500 ml de llet
- \* 4 rovells d'ou
- \* 100 g de sucre
- \* 40 g de maizena
- \* Pell de llimona
- \* 1 branca de canyella

### Per decorar:

- \* Pinyons
- \* Sucre
- \* 1 ou batut (per pintar)

## Elaboració

### Preparem la massa

1. Desfés el llevat amb la llet tèbia.
2. En un bol gran, barreja la farina, el sucre i la sal.
3. Afegeix els ous, la mantega, la ratlladura de llimona i la llet amb el llevat.
4. Pasta fins que la massa sigui fina i elàstica (uns 10–15 minuts).
5. Deixa reposar tapada amb un drap durant 1–2 hores, fins que dobli el volum.

### Fem la crema

1. Escalfa la llet amb la pell de llimona i la canyella.
2. A part, barreja els rovells amb el sucre i la maizena.
3. Afegeix la llet colada a poc a poc sense deixar de remenar.
4. Torna-ho al foc fins que espesseixi.
5. Deixa refredar tapada amb film a pell.

### Donem forma

1. Estira la massa en forma ovalada sobre paper de forn.
2. Deixa reposar 30–45 minuts més.
3. Pinta amb ou batut.
4. Decora amb la crema fent ratlles o un enreixat.
5. Afegeix pinyons i sucre per sobre.

### Fornejar

- \* Forn preescalfat a 180 °C durant 20–25 minuts, fins que sigui daurada.

