



Dilluns

4

Dimarts

5

Dimecres

6

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat
Trita a la francesa
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca
iogurt natural

Dijous

7

Mongetes seques i patata amb mongeta tendra
Filet de gall dindi arrebossat
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives negres, formatge fresc, oli i orenga amb fulles d'enciam meravella
Fruita de temporada

Divendres

8

Arròs integral amb salsa de tomàquet
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb cogombre, pastanaga ratllada i olivetes negres
Fruita de temporada

11

12

Mongeta tendra amb patata
Fideuà de peix amb salsa alloli
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives negres, formatge fresc, oli i orenga amb fulles d'enciam meravella
Fruita de temporada

13

Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat
Ous i patates amb salsa verda (all i julivert)
Fulles d'enciams variats amb cogombre, pastanaga ratllada i olivetes negres
iogurt natural

14

"Gazpacho" suau de síndria
Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs blanc
Fruita de temporada

15

Llenties amb verdures
Peix fresc de Mercat
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana
Fruita de temporada

18

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

19

Crema de pastanaga i carbassa amb rostes de pa al forn
Cuscús amb cigrons i verdures d'estiu
Fruita de temporada

20

Fesolets amb verdures
Hamburguesa de vedella a la planxa
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana
Fruita de temporada

21

Amanida de lleties amb tomàquet, pastanaga, verat i olives negres
Pollastre al forn amb salsa de ceba, poma i suc de taronja
Fruita de temporada

22

Arròs amb samfaina
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca
iogurt natural

25

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

26

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

27

Bledes amb patata
Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques
Fruita de temporada

28

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

29

Amanida de pasta amb blat de moro, olives verdes i pastanaga
Peix fresc de Mercat
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives verdes, cogombre amb fulles d'enciam romana i vinagreta de iogurt, oli, menta i orenga
Postres d'aniversari

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, sorrell, bròtola, llengüadina, 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.