

1- SETMANA

2- SETMANA

3- SETMANA

4- SETMANA

5- SETMANA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
				Coliflor gratinada amb beixamel Croquetes de cigró casolanes Pastanaga ratllada, blat de moro, nabius i fulles d'enciams romana Fruita de temporada i per sopar... Arròs a la cubana (amb salsa de tomàquet i ou ferrat) Rodanxes de pastanaga, poma i pipes amb fulles d'enciams Fruita de temporada	Llacets amb xampinyons i parmesà Peix fresc de Mercat Escarola amb brins d'api i olives verdes a rodanxetes logurt natural granel i per sopar... Sopa minestrone Bistec de vedella a la planxa Patates rosses Fruita de temporada
	Mongeta tendra amb patata Llenties estofades Fruita de temporada i per sopar... Sopa d'au amb arròs Rap a la planxa Xampinyons saltats amb all i julivert Fruita de temporada	Cigrons bullits amb oli d'oliva Trita a la francesa Rodanxes de pastanaga, poma i pipes amb fulles d'enciams Fruita de temporada i per sopar... Verdura de temporada Conill al forn Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	Arròs amb verdures Filet de lluç al forn amb salsa verda Fulles d'enciams variats amb brins d'api i rodanxetes de raves Fruita de temporada i per sopar... Llenties bullides amb oli d'oliva Tall de formatge fresc Llesca de pa amb tomàquet Fruita de temporada	Amanida amb dauets de truita, cansalada, pipes i vinagreta Boriàrra de porc al forn Xips de moniato Fruita de temporada i per sopar... Espaguetis a la putanesca Truita de patata i ceba Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	Macarrons amb salsa bolonyesa (50% porc i 50% vedella) amb formatge ratllat Cruixents de pollastre arrebossat casolans Fulles d'enciams variats amb remolatxa crua ratllada i blat de moro Pa de pessic banyat de xocolata i per sopar... Crema de verdures de temporada Crep de pernil cuit i mozzarella Fruita de temporada
	Crema de bròquil, patata i pastanaga Fideus a la cassola Rodanxes de pastanaga, poma i pipes amb fulles d'enciams Fruita de temporada i per sopar... Llenties estofades Tall de formatge fresc Llesca de pa amb tomàquet Fruita de temporada	Risotto de xampinyons i formatge Trita de patata i fonoll Pastanaga ratllada, blat de moro i fulles d'enciams romana Fruita de temporada i per sopar... Espirals amb pesto Seitons arrebossats Escarola amb brins d'api i olives verdes a rodanxetes Fruita de temporada	Fesolets amb verdures Croquetes d'espínacs Fulles d'enciams variats amb remolatxa crua ratllada i blat de moro logurt natural granel i per sopar... Crema de pastanaga i carbassa Pizza casolana amb xampinyons, mozzarella, olives i pernil salat Fruita de temporada	Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat Estofat de pollastre amb ceba, pebrot i pastanaga Fruita de temporada i per sopar... Bròquil i pastanagues amb patata Remenat d'ous, ceba i xampinyons Fruita de temporada	Trinxat de la Cerdanya Peix fresc de Mercat Escarola amb brins d'api i olives verdes a rodanxetes Fruita de temporada i per sopar... Cigrons estofats amb espínacs Pit de pollastre arrebossat Fruita de temporada
	Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat Trita de verdures Fulles d'enciams variats amb remolatxa crua ratllada i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Sopa amb arròs integral Falafel al forn Rodanxes de pastanaga, poma i pipes amb fulles d'enciams Fruita de temporada	Bròquil i pastanagues amb patata Llenties estofades amb arròs Fruita de temporada i per sopar... Espirals amb verdures Conill amb allioli Fruita de temporada	Escudella barrejada (fideus, cigrons i mongetes seques) Carn d'olla (pollastre, pilota i verdura bullida) Pastanaga ratllada, blat de moro, nabius i fulles d'enciams romana Fruita de temporada i per sopar... Crema de porros i rostos de pa Sardines fresques al forn Pa amb tomàquet Fruita de temporada	Cigrons bullits amb oli d'oliva Pollastre al forn amb salsa de ceba, poma i suc de taronja Fruita de temporada i per sopar... Coliflor amb patata Filet de lluç amb ceba, all i llorer al forn Fruita de temporada	Arròs amb verdures Peix fresc de Mercat Rodanxes de tomàquet, olives verdes i cogombre amanides amb oli d'oliva i orenga logurt natural granel i per sopar... Cigrons seques bullides amb oli d'oliva Trita a la francesa Pastanaga ratllada, blat de moro, nabius i fulles d'enciams romana Fruita de temporada
	Crema de pastanaga i carbassa Arròs a la cassola amb fesols i verdures Fruita de temporada i per sopar... Brou de carn amb galecs Hamburguesa de pollastre a la planxa Escarola amb brins d'api i olives verdes a rodanxetes Fruita de temporada	Llenties amb verdures Trita de patata i ceba Fulles d'enciams variats amb remolatxa crua ratllada i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Saltat de verdures Filet de verat enfarinat Llesca de pa amb tomàquet Fruita de temporada	Espinacs amb patata Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques Fruita de temporada i per sopar... Crema de carbassa Mongetes amb cansalada Fruita de temporada	Coliflor gratinada amb beixamel Croquetes de cigró casolanes Pastanaga ratllada, blat de moro, nabius i fulles d'enciams romana Fruita de temporada i per sopar... Arròs a la cubana (amb salsa de tomàquet i ou ferrat) Rodanxes de pastanaga, poma amb fulles d'enciams Fruita 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.