

Dilluns

2

Arròs amb verdutetes
Gall dindi al forn amb ceba
Fruita de temporada

i per sopar...
Purè de patates gratinat
Sipia a la planxa i patata al caliu
Amanida variada d'hortalisses
Fruita de temporada

Dimarts

3

Lenties estofades
Trita de patata i ceba
Enciams variats amanits amb
pastanaga i blat de moro
Fruita de temporada

i per sopar...
Mongeta tendra amb patata
Llesqueta de pa amb tomàquet i
oli d'oliva
Tall de formatge fresc
Fruita de temporada

Dimecres

4

Brou de carn amb galets
Peix fresc de Mercat
Enciams variats amanits amb
cogombre i olives negres
logurt natural

i per sopar...
Patates al forn amb ceba
Filet de gall dindi a la planxa/forn
Fruita de temporada

Dijous

5

Mongetes seques saltades amb
all i julivert
Cuixa de pollastre a la planxa
amb salsa de xampinyons
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa d'au amb meravella
Trita de patata i fonoll
Pebrot verd al forn
Postres Lladers

Divendres

6

Bròquil amb patata
Croquetes de pernil
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfabrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida al gust
Mini pizzas d'albergínia i
mozzarella
Fruita de temporada

9

Crema de verdures de
temporada
amb rostes de pa al forn
Trita de formatge
Fulles d'enciams variats amb
dauets de pebrot vermell i blat de
moro
Fruita de temporada

i per sopar...
Quinoa saltada amb bròquil i
pastanaga ratllada
Broquetes de rap, gamba,
carbassó i tomàquet
Fruita de temporada

10

Cigròns estofats amb verdures
Gall dindi al forn amb ceba
Fulles d'enciams variats amb
dauets de pebrot vermell i blat de
moro
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa de meravella
Trita de patata i ceba
Enciams variats amanits
Fruita de temporada

11

Sopa d'au amb arròs
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfabrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Patates gratinades al forn
Salsitxes de porc al forn
Carxofa saltada
Fruita de temporada

12

Crema de carbassa
amb rostes de pa al forn
Botifarra de porc al forn
Xips de moniato
Fruita de temporada

i per sopar...
Arròs amb verdutetes i mongeta
blanca
Tomàquets xerri amanits amb
ruca
Postres Lladers

13

Macarrons a la napolitana 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...
Sopa minestrone
Trita a la francesa
Enciams variats amanits
Fruita de temporada

16

FESTIU
Lliure Disposició

17

Pèsols estofats
Pollastre al forn amb salsa de
ceba, poma i suc de taronja
Fruita de temporada

i per sopar...
Patata gratinada al forn
Bacallà a la manresana
Fruita de temporada

18

Tallarines integrals camperes
amb formatge ratllat
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfabrega fresca
logurt natural

i per sopar...
Amanida amb fruits secs
Llom de porc arrebossat amb
panet
Fruita de temporada

19

Paella mixta d'arròs (pollastre,
sipia i gambes)
Hamburguesa de vedella a la
planxa
Enciams variats amanits
Pastanaga ratllada, blat de moro
i fulles d'enciams romana
Fruita de temporada

i per sopar...
Coliflor gratinada
Orada al forn amb carbassó i
patata al caliu
Fruita de temporada

20

Mongeta tendra amb patata
Gall dindi estofat
Fruita de temporada

i per sopar...
Arròs amb verdutetes
Trita de formatge
Fruita de temporada

23

Bròquil amb patata
Gall dindi guisat a la jardinera
Fruita de temporada

i per sopar...
Moniato saltat
Broquetes de verdures, gambes i
pinya
Fruita de temporada

24

Fideuà (sipia i gambes)
amb allioli
Croquetes de pollastre
Enciams variats amanits amb
cogombre i pastanaga
Fruita de temporada

i per sopar...
Patates al forn amb ceba
Pa amb tomàquet i formatges
variats
Fruita de temporada

25

Arròs amb verdutetes
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfabrega fresca
logurt natural

i per sopar...
Crema de carbassa i poma
Mandonguilles de vedella a la
jardinera
Fruita de temporada

26

Crema de pastanaga
amb rostes de pa al forn
Cruixents de pollastre arrebossat
casolans
Patates a grills al forn amb
espècies
Fruita de temporada

i per sopar...
Trita de patata i ceba
Enciams variats amanits amb
pastanaga i blat de moro
Pa amb tomàquet
Panellets

27

MENÚ TEMÀTIC

i per sopar...
Purè de patata
Llom de salmó amb compota de
poma
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, mullera, 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.