

**Dilluns****3**

Sopa amb arròs integral  
Trita de verdures  
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana  
logurt natural

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

**Dimarts****4**

Tallarines camperes amb formatge ratllat  
Peix fresc de Mercat  
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca  
Fruita de temporada

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

**Dimecres****5**

Mongetes seques estofades amb pastanagues  
Calamars a la romana  
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Crema de carbassa i moniato  
Tall de formatge fresc  
Llesqueta de pa amb tomàquet i oli d'oliva  
Fruita de temporada

**Dijous****6**

Cigrons bullits amb oli d'oliva  
Pollastre al forn amb ceba  
Fruita de temporada

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

**Divendres****7**

Mongeta tendra amb pastanaga i patates  
Hamburguesa de vedella a la planxa amb salsa de xampinyons  
Fruita de temporada

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

**10**

Fideuà (sipia i gambes) amb allíoli  
Croquetes de cigró casolanes amb salsa tzatziki  
Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga  
Fruita de temporada

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

**11**

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

i per sopar...  
Patates gratinades al forn  
Hamburguesa mixta (porc i vedella) a la planxa  
Carxofa saltada  
Fruita de temporada

**12**

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

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

**13**

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

i per sopar...  
Arròs amb verdures i mongeta blanca  
Tomàquets xerri amanits amb ruca  
Postres Lladres

**14**

Llenties estofades  
Trita de patata i ceba  
Pastanaga ratllada, blat de moro i fulles d'enciams romana  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Sopa minestrone  
Cuixetes de pollastre a la cassola amb ceba i pastanaga  
Fruita de temporada

**17**

Arròs integral amb salsa de tomàquet  
Trita de formatge  
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres  
logurt natural

i per sopar...  
Sopa de lletres  
Seitons arrebossadets  
Verdures saltades  
Fruita de temporada

**18**

Llacets amb beixamel i formatge  
Peix fresc de Mercat  
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca  
Fruita de temporada

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

**19**

Sopa de fideus  
Fricandó de vedella amb xampinyons  
Fruita de temporada

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

**20**

Crema de pastanaga i carbassa amb rostres de pa al forn  
Pollastre al forn amb salsa de ceba, poma i suc de taronja  
Fruita de temporada

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

**21**

Fesolets amb verdures  
Filet de gall dindi arrebossat  
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives verdes, cogombre amb fulles d'enciam romana i vinagreta de iogurt grec, oli, menta i orenga  
Fruita de temporada

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

**24**

Crema de verdures de temporada  
amb rostres de pa al forn  
Arròs a la cassola amb au  
Fruita de temporada

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

**25**

Mongeta tendra amb patata  
Peix fresc de Mercat  
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca  
Fruita de temporada

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

**26**

Llenties estofades  
Trita a la francesa  
Fulles d'enciams variats amb cogombre, pastanaga ratllada i olivetes negres  
Fruita de temporada

i per sopar...  
Bròquil i pastanaga al vapor  
Pa amb tomàquet i formatges variats  
Fruita de temporada

**27**

Amanida amb dauets de truita, cansalada, pipes i vinagreta  
Botifarra de porc al forn  
Xips de moniato  
Fruita de temporada

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

**28**

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...  
Puré 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, 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.