

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1	2
			SOPA PRIMAVERA AMB OU DUR I PERNIL CUIT FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒSTRES DELÍCIES (TRUITA, PÈSOLS I PASTANAGA) CALAMARS A L'ANDALUSA AMB ENCIAM I COGOMBRE IOGURT DE SABORS
5	6	7	8	9
PATATES A LA RIOJANA PERNILET DE POLLASTRE ROSTIT AMB XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURES BOTIFARRA DE PORC AL FORN AMB ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	FIDEUÀ DE POLLASTRE TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES GELAT	CIGRONS GUIATS AMB PASTANAGA PERNIL DOLÇ I FORMATGE ARREBOSSAT (SAN JACOBO) AMB TOMÀQUET NATURAL FRUITA DE TEMPORADA	FESTA LOCAL
12	13	14	15	16
FESTIU	ESPIRALS AMB TOMÀQUET HALIBUT A LA ROMANA AMB AMANIDA DE PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	MONGETES VERMELLES ESTOFADES FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE POMA FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS MELÓS AMB SÍPIA TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURA TRICOLOR (AMB PASTANAGA, BRÒQUIL I PATATA) CANELONS DE CARN AMB ENCIAM I ESPÀRRECS NATILLES DE VAINILLA
19	20	21	22	23
LLENTIES CARBONARA (PLAT PROPOSAT PER L'ADA PARELLADA) SALSITXES DE PORC AMB TOMÀQUET NATURAL FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE CARBASSÓ I FORMATGET TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA VERDA FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS BLANC AMB TONYINA I TOMÀQUET BASTONETS DE LLUÇ AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	MONGETES TENDRES SALTEJADES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB PATATES XIPS FRUITA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS AMB ALLADA I FORMATGE RATLLAT FILET DE TILÀPIA A LA PLANXA AMB ENCIAM I OLIVES IOGURT DE SABORS
26	27	28	29	30
MINESTRA DE VERDURES FILET DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATES A DAUS FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS I PÈSOLS HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB SALSÀ AMB ENCIAM I CEBA FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS GUIATS AMB VERDURES (PASTANAGA, TOMÀQUET I PEBROT VERMELL) TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA	MACARRONS ITALIANA (TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT) FILET D'ABADEJO AL FORN AMB ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE (AMB VERDURETES) PIZZA AMB CARN I MOZZARELLA AMB ENCIAM I PEBROT VERMELL IOGURT DE SABORS

Els nostres menús inclouen tots els dies PA i la beguda serà AIGUA

Menú assessorat per Ada Parellada



Què mengem per sopar avui?

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 CREMA DE CARBASSÓ TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT PA	2 MACARRONS AMB PESTO FILET DE LLUÇA A LA PLANXA AMB AMANIDA IOGURT PA
5 AMANIDA CAMPERA (DE PATATA, PEBROT VERMELL I TONYINA) TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB AMANIDA IOGURT PA	6 ARRÓS A LA JARDINERA (AMB VERDURETES A DAUS) SALMÓ A LA PLANXA AMB AMANIDA IOGURT PA	7 SOPA D'ESTELS OUS REMENATS AMB PERNIL AMB AMANIDA IOGURT PA	8 COLIFLOR AMB PATATES FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA IOGURT PA	9 PÈSOLS AMB PATATES FILET DE LLUÇA AMB SALSA VERDA AMB AMANIDA IOGURT PA
12 FESTIU	13 SOPA D'ARRÓS BACALLÀ A LA BASCA AMB AMANIDA IOGURT PA	14 PATATES AMB PERNIL DOLÇ TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT PA	15 VERDURA DE TEMPORADA (PATATA, PASTANAGA I BRÒQUIL) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA IOGURT PA	16 ARRÓS BLANC AMB XAMPINYONS I PÈSOLS HAMBURGUESA DE SORELL AMB AMANIDA IOGURT PA
19 BLEDES AMB PATATES AL VAPOR BACALLÀ ARREBOSSAT AMB AMANIDA IOGURT PA	20 ARRÓS AMB TOMÀQUET OUS AL FORN AMB SAMFAINA AMB AMANIDA IOGURT PA	21 PATATES SALTADES AMB BACÓ PERNILETS DE POLLASTRE AMB ALLADA AMB AMANIDA FRUITA DE TEMPORADA PA	22 SOPA D'ARRÓS TONYINA GUISADA AMB SALSA DE TOMÀQUET AMB AMANIDA IOGURT PA	23 AMANIDA VARIADA AMB FORMATGET TRUITA DE PATATA IOGURT PA
26 CREMA DE CARBASSÓ CALAMARS MARINERA AMB AMANIDA IOGURT PA	27 MONGETES TENDRES AMB PATATES PIT DE GALL DINDI A LA PLANXA AMB AMANIDA IOGURT PA	28 SOPA D'ARRÓS TRUITA AMB TALL DE FORMATGE AMB AMANIDA IOGURT PA	29 PATATES A LA MARINERA CUETA DE RAP AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DE TEMPORADA PA	30 AMANIDA COMPLETA (ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I CEBA) TRUITA D'ESPINACS AMB XAMPINYONS IOGURT PA



2015-16, un nou curs, estrenem un nou disseny

La Recepta d'octubre: Llenties carbonara



Ingredients (per a 4 persones)

400 g de llenties cuites	2 cebes
150 g de bacon	200 ml de nata líquida del 18% de matèria grassa
40 g de formatge parmesà	Oli d'oliva
50 g de formatge d'untar	Sal i pebre

Descripció

Fem suar el bacon fins que prengui un to torrat i el retirem de la paella, rebutjant el greix. A la mateixa paella fem poxar la ceba picada, amb una mica d'oli net. Afegim la nata i deixem reduir lleugerament, ha de coure. Ara, afegim el formatge d'untar, dissolem i, finalment, hi posem les llenties i el bacon. Donem un parell de voltes i acabem amb el formatge parmesà. Servim immediatament.