

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 BRÒQUIL AMB PATATA I PASTANAGA POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS IOGURT	2 SOPA AMB PICADILLO (AMB PERNIL) FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	3 LLENTIES ESTOFADES MANDONGUILLES DE PORC I VEDELLA AMB Salsa AMB AMANIDA FRUITA DE TEMPORADA	4 MACARRONS AMB TOMÀQUET FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN AMB AMANIDA DE PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA
7 FESTIU	8 FESTIU	9 ARRÒS AMB TOMÀQUET BASTONETS DE LLUÇ AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	10 CREMA DE PASTANAGA GRATINADA FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DE TEMPORADA	11 ESPIRALS CARBONARA (AMB CREMA DE LLET I BACÓ) TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES IOGURT
14 FIDEUÀ DE POLLASTRE TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM IOGURT	15 CIGRONS GUIATS AMB ESPINACS HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB Ceba CARMEL LITZADA FRUITA DE TEMPORADA	16 MONGETES TENDRES SALTEJADES FILET DE PEIX CARBONERA A L'ANDALUSA AMB PATATES PANADERA FRUITA DE TEMPORADA	17 SOPA MINISTRONE (AMB VERDURETES) POLLASTRE AMB ALLADA AMB AMANIDA VERDA FRUITA DE TEMPORADA	18 CREMA DE CARBASSA NATURAL BOTIFARRA DE PORC AL FORN AMB PATATES XIPS FRUITA DE TEMPORADA
21 TALLARINES A LA BOLONYESA FRITADA VARIADA AMB ENCIAM FRUITA DE TEMPORADA	22 MENÚ ESPECIAL DE NADAL SOPA DE GALETS PERNILET DE POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PINYONS POSTRES DE NADAL			

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 ARRÓS AMB TOMÀQUET NATURAL I OLIVES NEGRES OUS REMENATS AMB PERNIL AMB AMANIDA VERDA FRUITA DE TEMPORADA	2 COLIFLOR AMB BEIXAMEL I PATATES PIT DE GALL DINDI ARREBOSSAT AMB PASTANAGA RATLLADA BATUT DE FRUITA	3 CREMA DE VERDURES PEIX AL FORN AMB PATATES A DAUS IOGURT DE SABORS	4 SOPA MINISTRONE (AMB VERDURETES) TOSTA DE XAMPINYONS AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA EN ALMÍVAR
7 FESTIU	8 FESTIU	9 MINISTRA DE VERDURES AMB CARXOFA OUS DURS AMB BEIXAMEL I TONYINA AMB ARRÓS INTEGRAL IOGURT	10 AMANIDA DE COUS COUS AMB VERDURES LLENGUADO A LA PLANXA AMB SALSUA SUAU D'ALLS TENDRES IOGURT	11 AMANIDA RUSSA (AMB OLI DUR, TONYINA I MAIONESA) BIKINI AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
14 PÈSOLS SALTEJATS AMB PERNIL RODANXA DE LLUÇ AMB ARRÓS SALTEJAT AMB ALL I JULIVERT FRUITA DE TEMPORADA	15 COCA D'ESCALIVADA (PEBROT VERMELL I CEBÀ) FRUITA FRANCESA AMB FORMATGE AMB ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	16 PASTA VEGETAL AMB TOMÀQUET LLOM A LA PLANXA AMB FORMATGE FOS AMB ENCIAM I COGOMBRE FRUITA EN ALMÍVAR	17 ESPINACS A LA CATALANA (AMB PANSES I PINYONETS) SEITONS ARREBOSSATS AMB PATATES ROSTIDES IOGURT DE SABORS	18 AMANIDA MIXTA (VARIADA AMB CEBÀ, TOMÀQUET I TIGES D'ESPÀRREC) PIZZA AMB VERDURES IOGURT
21 MONGETES TENDRES AMB PATATES I COLIFLOR FRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB ARRÓS PILAF IOGURT	22 ARRÓS INTEGRAL AMB TOMÀQUET I CEBÀ SALMÓ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DE TEMPORADA			



La Recepta de l'Ada Parellada: Esparracat de Bacallà amb patates



Ingredients (per a 4 persones)

500 g de bacallà esqueixat
1 ceba gran
300 g de patates xips

Oli d'oliva
6 ous

Descripció

Esmicollem el bacallà, sofregim la ceba amb oli d'oliva.
Afegim el bacallà i fem coure el conjunt.
Ara hi posem les patates i l'ou líquid.
Remenem bé fins quallar l'ou.