

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 <b>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>	3 ARRÒS AMB TOMÀQUET TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	4 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS DE PA BACALLÀ ESPARRACAT AMB PATATES (PLAT PROPOSAT PER L'ADA PARELLADA) IOGURT	5 MONGETES BLANQUES ESTOFADES FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	6 TALLARINES A LA BOLONYESA FILET DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS TRES DELÍCIES (TRUITA, PÈSOLS I PASTANAGA) MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU SUC AMB PURÉ DE POMA FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS GUISATS AMB VERDURES (PASTANAGA, TOMÀQUET I PEBROT VERMELL) TRUITA DE PATATA AMB TOMÀQUET NATURAL IOGURT	11 SOPA D'ESTELS POLLASTRE AL FORN AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	12 CREMA DE PASTANAGA MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA	13 ESPAGUETIS GRATINATS FILET DE TONYINA ARREBOSSAT AMB ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DE TEMPORADA
16 MONGETES TENDRES AMB PATATES SALSITXES DE PORC AMB ENCIAM I TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA	17 SOPA AMB PICADILLO (AMB PERNIL) HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	18 MACARRONS BOLONYESA (TOMÀQUET NATURAL I CARN PICADA) FILET D'ABADEJO AMB SALSINA VERDA AMB ENCIAM I COL LLOMBARDA FRUITA DE TEMPORADA	19 MONGETES BLANQUES ESTOFADES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA IOGURT	20 ARRÒS A LA JARDINERA (AMB VERDURETES A DAUS) POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES XIPS FRUITA DE TEMPORADA
23 LLENTIES AMB XORIÇO CALAMARS A LA ROMANA AMB VERDURES IOGURT	24 ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET I ALFÀBREGA TRUITA FRANCESA AMB DAUS DE PASTANAGA I CARBASSÓ FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE CARBASSA NATURAL CANELONS DE CARN FRUITA DE TEMPORADA	26 ESCUDELLA BARREJADA LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DE TEMPORADA	27 PIT I PANA (PATATES SALTADES) FILET DE LLUÇA A L'ANDALUSA AMB ENCIAM FRUITA DE TEMPORADA
30 ARRÒS AMB TOMÀQUET TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB AMANIDA FRUITA DE TEMPORADA				

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
2	3	4	4	6
<b>FESTIU</b>	MONGETESTENDRES AMB PATATES SALMÓ AL FORN IOGURT PA	PATATES GUISADES FRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DE TEMPORADA PA	SOPA MINISTRONE (AMB VERDURETES) OUS REMENATS AMB PERNIL IOGURT PA	CREMA DE VERDURES FILET DE LLUÇ AMB SALSA VERDA IOGURT PA
9	10	11	12	13
VERDURA DE TEMPORADA (PATATA, PASTANAGA I BRÒQUIL) MERO AMB SAMFAINA (D' ALBERGÍNIA I CARBASSÓ) IOGURT PA	GALETS AMB TOMÀQUET NATURAL I TONYINA AMANIDA CATALANA (COMPLETA AMB EMBOTITS) IOGURT PA	AMANIDA MIXTA (VARIADA AMB CEBA, TOMÀQUET I TIGES D'ESPÀRREC) TRUITA D'ESPINACS IOGURT PA	SOPA DE PEIX AMB ARRÓS CUETA DE RAP AL FORN IOGURT PA	PATATES SALTADES AMB VERDURA OUS FREGITS AMB AMANIDA IOGURT PA
16	17	18	19	20
AMANIDA DE PASTA AMB OU, TONYINA I PASTANAGA CROQUETES DE BACALLÀ IOGURT PA	CREMA DE CARBASSA NATURAL OUS AL FORN AMB SAMFAINA IOGURT PA	AMANIDA VARIADA AMB FORMATGET PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES IOGURT PA	PURÉ DE PATATES MERO AL FORN AMB VERDURES FRUITA DE TEMPORADA PA	SOPA AMB PICADILLO (AMB PERNIL) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA DE PASTANAGA IOGURT PA
23	24	25	26	27
SOPA DE FIDEUS OUS DURS AMB BEIXAMEL I TONYINA FRUITA DE TEMPORADA PA	MONGETES TENDRES AMB PATATES I PASTANAGA BOTIFARRA DE PORC AL FORN AMB AMANIDA IOGURT PA	AMANIDA GREGA FILET DE LLENGUADO AL FORN IOGURT PA	COLIFLOR SALTADA TRUITA FRANCESA AMB FORMATGE AMB TOMÀQUET I OLIVES IOGURT PA	AMANIDA COMPLETA (ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I CEBA) PIZZA MARGARITA AMB PERNIL DOLÇ IOGURT PA
30				
TRINXAT DE LA CERDANYA (DE COL I PATATA) FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET FORN IOGURT PA				



## 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.