



Menú de 14 de setembre a 18 de setembre de 2020	
Dilluns	Sopa de fideus (1, 3, 9) Bistec de pollastre arrebossat amb ensalada de tomàtiga i olives (1, 3) Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Wok de verdures amb salsitxes de porc torrades amb humus. Fruita
Dimarts	Arròs de brou de rap (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14) Lluç torrat amb lletuga i blat de les índies (4) Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Truita de patata amb ensalada capresse. Fruita
Dimecres	Cuinat de ciurons amb verdures Pollastre al ast amb lletuga i pastanaga Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Conill torrat amb patata al vapor o xampinyons. Fruita
Dijous	Crema de tomàtiga amb alfàbrega Ous trencats amb pernil i patata torrada (3) Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Salmó torrat amb quinoa i bròquil al vapor. Fruit
Divendres	Ensalada de lletuga, tomàtiga i mozzarella (7) Paella valenciana (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14) Iogurt (7)
	Sugeriment sopar: Pollastre al forn amb carabassó i moniato. Fruita
Els recordam que la nostra cuina és casolana i de mercat. Els possibles canvis que hi pugui haver en el menú seran a conseqüència de la manca de productes en el mercat.	

Menú de 14 de septiembre a 18 de septiembre de 2020	
Lunes	Sopa de fideos (1, 3, 9) Escalope de pollo con ensalada de tomate y olivas (1, 3) Fruita del tiempo
	Sugerencia cena: Wok de verduras con salchichas de cerdo ala plancha con humus. Fruta
Martes	Arroz caldoso de rape (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14) Merluza a la parrilla con lechuga y maíz (4) Fruita del tiempo
	Sugerencia cena: Tortilla de patata con ensalada capresse. Fruta
Miércoles	Potaje de garbanzos con verduras Pollo al ast con lechuga y zanahoria Fruita del tiempo
	Sugerencia cena: Conejo a la plancha con patatas al vapor y champiñones. Fruta
Jueves	Crema de tomate con albahaca Huevos rotos con jamón y patata asada (3) Fruita del tiempo
	Sugerencia cena: Salmón a la plancha con quinoa y brócoli al vapor. Fruta
Viernes	Ensalada de lechuga, tomate y mozzarella (7) Paella valenciana (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14) Yogur (7)
	Sugerencia cena: Pollo al horno con calabacín y boniato. Fruta
Les recordamos que nuestra cocina es casera y de mercado. Los posibles cambios que pueda sufrir nuestro menú serán consecuencia de la falta de producto en el mercado.	

Menu from the 14 th of September to the 18 th of September 2020	
Monday	Noodle soup (1, 3, 9) Battered chicken steak with tomato salad and olives (1, 3) Fruit
	Dinner suggestions: Vegetables with poultry sausage wok with humus. Fruit
Tuesday	Monkfish soup rice (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14) Grilled hake with lettuce and corn (4) Fruit
	Dinner suggestions: Spanish omelette with salad of capresse. Fruit
Wednesday	Chickpea stew with vegetables Grilled chicken with lettuce and carrot Fruit
	Dinner suggestions: Grilled rabbit with steamed potato and mushrooms. Fruit
Thursday	Tomato cream soup with basil Fried eggs with ham and battered potato (3) Fruit
	Dinner suggestions: Grilled salmon with quinoa and steamed broccoli. Fruit
Friday	Salad of lettuce, tomato and mozzarella (7) Paella (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14) Yogurt (7)
	Dinner suggestions: Grilled chicken with zucchini and sweet potato. Fruit
We remind you that our cooking is homemade with fresh ingredients. Any possible changes will be due to the lack of the product in the market.	

ALÉRGENOS

1- Gluten	2- Crustáceos	3- Huevos	4- Pescados	5- Cacahuets	6- Soja	7- Lácteos	8- Frutos secos	9- Apio	10- Mostaza	11- Sésamo	12- Sulfitos	13- Altramuces	14- Moluscos
-----------	---------------	-----------	-------------	--------------	---------	------------	-----------------	---------	-------------	------------	--------------	----------------	--------------