



Menú de 19 de abril a 23 d'abril de 2021

Dilluns	Arròs tres delícies amb pèsols Truita a la francesa amb tomàtiga trempada (3) Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Escaldums d'indiots amb verdures. Fruita
Dimarts	Lasanya de carn (1, 3, 7) Gall al forn amb lletuga i blat de les índies (4) Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Ensalada d'alvocat amb cuscús i ou bullit. Fruita
Dimecres	Cuinat de ciurons amb verdures Pollastre al curri amb arròs basmati Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Ensalada. Hamburguesa vegetal amb arròs. Fruita
Dijous	Crema de carabassa Vedella torrada amb mongetes verdes i patata Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Bacallà gratinat al forn amb patata i espàrrecs verds. Fruita
Divendres	Ensalada de lletuga, tomàtiga, blat de les índies i peix al vapor (4) Fideuà mixta (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14) Iogur (7)
	Sugeriment sopar: Sopa de bullit de pollastre amb col i pastanaga. 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 19 de abril a 23 de abril de 2021

Lunes	Arroz tres delicias con guisantes Tortilla a la francesa con tomate aliñado (3) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: "Escaldums" de pavo con verduras. Fruta
Martes	Lasaña de carne (1, 3, 7) Gallo al horno con lechuga y maíz (4) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Ensalada de aguacate con cuscús y huevo duro. Fruta
Miércoles	Garbanzos estofados con verduras Pollo al curry con arroz basmati Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Ensalada. Hamburguesa vegetal con arroz. Fruta
Jueves	Crema de calabaza Ternera asada con judías verdes y patata Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Bacalao gratinado al horno con patata y espárragos verdes. Fruta
Viernes	Ensalada de lechuga, tomate, maíz y pescado al vapor (4) "Fideuà" mixta (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14) Yogur (7)
	Sugerencia cena: Sopa de "bullit" de pollo con col y zanahoria. 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 19th of April to the 23rd of April 2021

Monday	Fried rice with green peas French omelette with tomato salad (3) Fruit
	Dinner suggestions: "Escaldums" of turkey with vegetables. Fruit
Tuesday	Meat style lasagne (1, 3, 7) Baked John Dory with lettuce and corn (4) Fruit
	Dinner suggestions: Salad of avocado with couscous and boiled egg. Fruit
Wednesday	Chickpea stew with vegetables Curry style chicken with basmati rice Fruit
	Dinner suggestions: Salad. Vegetarian hamburger with rice. Fruit
Thursday	Pumpkin cream soup Roast beef with green beans and potato Fruit
	Dinner suggestions: Baked codfish gratin with potato and green asparagus. Fruit
Friday	Salad with lettuce, tomato, corn and steamed fish (4) "Fideuà" (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14) Yogurt (7)
	Dinner suggestions: Chicken noodle soup with cabbage and carrots. 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
-----------	---------------	-----------	-------------	--------------	---------	------------	-----------------	---------	-------------	------------	--------------	----------------	--------------