



Menú de 2 de juny a 6 de juny de 2025	
Dilluns	Arròs de peix (2, 4) Truita a la francesa amb ensalada de lletuga i tomàtiga (3) Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Gazpatxo. Espaguetis saltejats amb alls i gambes. Fruita
Dimarts	Trempó de ciurons amb tonyina (4, 6) Llom de porc brasejat amb puré de patata (7) Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Ensalada variada. Pa amb oli de formatge. Fruita
Dimecres	Pasta bolonyesa (1, 3) Croquetes de bacallà amb ensalada verda (1, 2, 3, 4, 7, 14) Fruita
	Sugeriment sopar: Ensalada de patata amb tonyina, tomàtiga, olives, pebres i ceba. Fruita
Dijous	Crema de carabassa Pollastre al forn amb patata fregida Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Salmó torrat amb arròs i bròquil. Fruita
Divendres	Ensalada 4 formatges (7) Paella de peix (2, 4, 6, 14) Iogurt (7)
	Sugeriment sopar: Meló amb pernil. Truita de patata amb tomàtiga. Gelatina
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 2 de junio a 6 de junio de 2025	
Lunes	Arroz de pescado (2, 4) Tortilla a la francesa con ensalada de lechuga y tomate (3) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Gazpacho. Espaguetis salteados con ajitos y gambas. Fruta
Martes	"Trempó" de garbanzos con atún (4, 6) Lomo de cerdo braseado con puré de patata (7) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Ensalada variada. "Pa amb oli" de queso. Fruta
Miércoles	Pasta boloñesa (1, 3) Croquetas de bacalao con ensalada verde (1, 2, 3, 4, 7, 14) Fruta
	Sugerencia cena: Ensalada de patata, atún, tomate, aceituna, pimiento y cebolla. Fruta
Jueves	Crema de calabaza Pollo al horno con patata frita Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Salmón a la plancha con arroz y brócoli. Fruta
Viernes	Ensalada 4 quesos (7) Paella de pescado (2, 4, 6, 14) Yogur (7)
	Sugerencia cena: Melón con jamón. Tortilla de patata con tomate. Gelatina
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 2 nd of June to the 6 th of June 2025	
Monday	Fish rice soup (2, 4) French omelette with lettuce and tomato salad (3) Fruit
	Dinner suggestions: "Gazpacho". Sauté spaghetti with garlic and prawns. Fruit
Tuesday	"Trempó" style salad with chickpea and tuna (4, 6) Braised pork loin with mashed potato (7) Fruit
	Dinner suggestions: Mixed salad. "Pa amb oli" of cheese. Fruit
Wednesday	Bolognese style noodle (1, 3) Codfish style croquettes with green salad (1, 2, 3, 4, 7, 14) Fruit
	Dinner suggestions: Potato, tuna, tomato, olives, pepper and onion salad. Fruit
Thursday	Cream of pumpkin soup Baked chicken with french fries Fruit
	Dinner suggestions: Grilled salmon with rice and broccoli. Fruit
Friday	4 cheese salad (7) "Paella" (2, 4, 6, 14) Yogurt (7)
	Dinner suggestions: Ham with melon. Potato style omelette with tomato salad. Gelatin
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