



Menú de 12 de gener a 16 de gener de 2026	
Dilluns	Espaguetis carbonara (1, 3, 7) Truita a la francesa amb ensalada de lletuga i blat de les índies (3) Fruita del temps
	Suggestiment sopar: Cuixes de pollastre amb arròs i pebres. Fruita
Dimarts	Crema de tomàtiga amb alfàbrega Llonganissa fresca de pollastre amb patata al vapor (12) Fruita del temps
	Suggestiment sopar: Ensalada. Ous torrats amb moniato. Fruita
Dimecres	Sopa d'arròs amb brou de verdures i carn Llenguado arrebossat amb ensalada de lletuga i pastanaga (1, 3, 4) Fruita del temps
	Suggestiment sopar: Crema de verdures. Llom torrat amb arròs. Fruita
Dijous	Aguiat de lleties (1) Indiot torrat amb ensalada de tomàtiga i olives Fruita del temps
	Suggestiment sopar: Bacallà al forn amb salsa de tomàtiga i patata. Fruita
Divendres	Ensalada d'ou bullit i tonyina (3, 4) Fideuà mixta (1, 2, 3, 4, 6, 14) Fruita del temps
	Suggestiment sopar: "Guacamole". Faixetes de pollastre amb verdures. 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 12 de enero a 16 de enero de 2026	
Lunes	Espaguetis carbonara (1, 3, 7) Tortilla a la francesa con ensalada de lechuga y maíz (3) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Muslos de pollo con arroz y pimiento. Fruta
Martes	Crema de tomate con albahaca Longaniza fresca de pollo con patata al vapor (12) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Ensalada. Huevo a la plancha con boniato. Fruta
Miércoles	Sopa de arroz con caldo de verduras y carne Lenguado a la romana con ensalada de lechuga y zanahoria (1, 3, 4) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Crema de verduras. Lomo a la plancha con arroz. Fruta
Jueves	Guiso de lentejas (1) Pavo a la plancha con ensalada de tomate y aceitunas Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Bacalao al horno con salsa de tomate y patata. Fruta
Viernes	Ensalada de huevo y atún (3, 4) "Fideuà" mixta (1, 2, 3, 4, 6, 14) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Guacamole. Fajitas de pollo con verduras. 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 12 th of January to the 16 th of January 2026	
Monday	Carbonara style spaghetti (1, 3, 7) French omelette with lettuce and corn salad (3) Fruit
	Dinner suggestions: Chicken legs with rice and peppers. Fruit
Tuesday	Cream of tomato soup with basil Poultry sausage with steamed potato (12) Fruit
	Dinner suggestions: Salad. Grilled egg with sweet potato. Fruit
Wednesday	Rice with vegetable and meat broth Battered sole with lettuce and carrot salad (1, 3, 4) Fruit
	Dinner suggestions: Cream of vegetables soup. Grilled pork loin with rice. Fruit
Thursday	Lentil stew (1) Grilled turkey with tomato and olives salad Fruit
	Dinner suggestions: Baked codfish with tomato sauce and potato. Fruit
Friday	Boiled egg and tuna salad (3, 4) "Fideuà" (1, 2, 3, 4, 6, 14) Fruit
	Dinner suggestions: "Guacamole". Chicken with vegetables "fajitas". 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