



1r
trimestre

menú20172018

infantil intolerància a la proteïna de la vaca

escolagavina

Pares, mares, xiquets, xiquetes... mestres:

En aquest país on generalment visc hi ha una certa cuina familiar que, per cert, s'està en aquests dies acabant d'una manera segura i inevitable. Aquesta cuina era bona –o, almenys, la trobàvem bona els naturals del país. Ara es menja bé en algunes cases particulars –molt poques. Abans menjava bé tothom, pobres i rics. Ara, la cuina, cada vegada més rara, és tancada en les quatre parets d'una casa particular. Abans es feien colles d'amics, obsessionades per la culinària, que, amb qualsevol pretext, feien àpats a l'aire lliure. Quan jo en sentia parlar, de jove, em semblaven pantagruèlics però s'ha d'agafar la paraula en el sentit hiperbòlic que la gent utilitza constantment. Potser no eren pantagruèlics: eren simplement excel·lents. Ja n'hi ha prou, per anar tirant. Nosaltres tenim una cuina modesta, petita, si voleu precària i monòtona, plena de defectes i de qualitats, però que en definitiva ha alimentat un país. Podrà agradar més o menys, estar més o menys considerada. Què hi farem? Però, en definitiva, és l'única que tenim. No en tenim d'altra. Desviar-se, en aquest punt, de la realitat no és pas al meu abast.

JOSEP PLA, "El que hem menjat"



OCTUBRE 2017

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Bullit de temporada Pollastre amb arròs blanc Rosquilletes de pipes i poma	3 Arròs tres delícies Lluç i creïlles al forn Panini de pernil	4 Espirals amb tomata Truita de tonyina Entrepà de llom rostit	5 Crema de porro i creïlla amb torrats Magre de porc estofat Panini de tonyina i verdures	6 Lentilles estofades Pit de tito amb creïlles Entrepà de xocolata
9 	10 Rotllet de pernil Arròs amb verdures Fruita de temporada	11 Crema de llegums Broqueta de pollastre adobat Magdalenes	12 	13
16 Crema de carlota Rap i creïlles al forn Pa amb oli i sal	17 Crema de fesols Truita de carabasseta i creïlla Galetes amb llet	18 Tempura de verdures Pollastre a la planxa Entrepà de tonyina	19 Sopa de verdures amb pistons Llom arrebossat Cereals amb llet vegetal	20 Tomata amb olives Arròs amb ànec i bolets Coca de verdures
23 Crema d'espinaçs Coca de bacó i verdures Fartons	24 Amanida de pernil Arròs amb llonganisses Sandvitx de pernil	25 Sopa de sèmola Pollastre torrat Fruita de temporada	26 Crema de carlota Magre de porc amb tomata i creïlles Panini de tonyina i verdures	27 Amanida Paella Pa amb oli i sal
30 Sopa de fideus Guisat de carn amb verdures Rosquilletes de pipes i poma	31 Crema d'espinaçs Mandonguilles amb creïlles Panini de pernil			

berenar

Cada dia n'hi haurà fruita; dijous, lacti. El menú anirà acompanyat d'amanida.

NOVEMBRE 2017

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Macarrons amb salsa de carabassa Truita francesa Entrepà de llom rostit	2 Arròs amb fesols i naps Magre de porc amb salsa Panini de tonyina i verdures	3 Crema de verdures Gall arrebossat Entrepà de xocolata
6 Companatge Fideuà Entrepà de pernil dolç	7 Sopa de peix Guisat de tito Fruita de temporada	8 Llenties amb carlota i carabassa Truita de xampinyons Galetes especials	9 Espaguetis amb tomata Lluç i creïlles al vapor Pa amb oli i sal	10 Torrades de tomata o guacamole Paella Entrepà de pernil
13 Bolets i verdures empanades Pollastre amb salsa Pa amb oli i sal	14 Arròs blanc Suquet de rap Galetes especials	15 Rotllos de pernil i formatge Arròs de verdures i bolets Entrepà de tonyina	16 Crema de fesols amb torrats Tito amb salsa Cereals amb iogurt de soja	17 Amanida amb pernil Arròs de marisc Panini de verdures
20 Crema de verdures Escalopa de llom amb creïlles Galetes especials	21 Companatge Macarrons amb tomata Sandvitx de pernil	22 Crema de cigrons Truita de pernil dolç Fruita de temporada	23 Amanida Arròs al forn Panini de tonyina i verdures	24 Crema de xampinyó Peix amb salsa Pa amb oli i sal
27 Crema de verdures i llegums Guisat de carn Rosquilletes amb pipes i poma berenar	28 Tomata i olives Arròs caldós de fesols i naps Panini de pernil	29 Sopa d'olla Llonganisses amb puré de creïlles Entrepà de llom rostit	30 Puré de verdures Truita de pernil Panini de tonyina i verdures	

Cada dia n'hi haurà fruita; dijous, lacti. El menú anirà acompanyat d'amanida.

DESEMBRE 2017

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Espirals amb tomata Pollastre al forn amb creïlles Entrepà de xocolata
4 Llenties estofades amb verdures i arròs integral Pit de pollastre torrat Rosquilletes de pipes i poma	5 Amanida de pernil Magre guisat amb creïlles Pa amb oli i sal	6 	7 Rotllos de pernil Guisat de fesols rojos Coca de tonyina i verdures	8 
11 Papes arrugades amb salsa Tires de vedella empanades Entrepà de pernil dolç	12 Crema de verdures Guisat de rap Fruita de temporada	13 Sopa de verdures amb estreletes Pollastre al forn Galetes especials	14 Macarrons amb tomata Lluç amb salsa Pa amb oli i sal	15 Tomata i formatge fresc Arròs del senyoret Entrepà de pernil
18 Bullit de tardor Pit de tito amb salsa Pa amb oli i sal	19 Macarrons Truita francesa Llet amb galetes	20 Sopa d'olla Llonganisses amb tomata Entrepà de tonyina	21 Pastís de creïlla Emperador a la planxa Cereals amb iogurt de soja	22 Fingers de formatge casolans Paella Coca de verdures
25 	26 	27 	28 	29 

Cada dia n'hi haurà fruita; dijous, lacti. El menú anirà acompanyat d'amanida.