

3r  
trimestre

menú 20172018 infantil



# 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"



## ABRIL 2018

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
	<b>10</b> Crema de porro Truita de creïlla i maionesa KCL* 662   Prot. 29   HC 78   Lip. 24 Fruita	<b>11</b> Macarrons bolonyesa Suquet de rap KCL* 812   Prot. 45   HC 91   Lip. 28 Entrepà de tonyina	<b>12</b> Potatge Llom arrebossat KCL* 943   Prot. 48   HC 98   Lip. 37 Entrepà de pernil salat	<b>13</b> Companatge Paella KCL* 883   Prot. 43   HC 93   Lip. 35 Cereals i iogurt
<b>16</b> Bullit de temporada Pepitoria de pollastre KCL* 680   Prot. 40   HC 77   Lip. 22 Entrepà de pernil dolç	<b>17</b> Espirals amb tomata Llonganises amb creïlles KCL* 889   Prot. 49   HC 93   Lip. 33 Entrepà de xocolata	<b>18</b> Arròs saltat amb bolets i xampinyons Lluç i creïlles al forn i samfaina KCL* 796   Prot. 45   HC 88   Lip. 27 Entrepà de llom rostit	<b>19</b> Llenties estofades Magre de porc estofat i quinoa KCL* 881   Prot. 50   HC 90   Lip. 33 Rosquilletes amb fruita	<b>20</b> Crema de porro i creïlla amb torrat Truita de pernil dolç KCL* 686   Prot. 30   HC 80   Lip. 26 Entrepà de formatge
<b>23</b> Sopa d'au amb estrelletes Ragout de vedella amb verdures KCL* 702   Prot. 41   HC 78   Lip. 23 Entrepà de pernil salat	<b>24</b> Crema de carabassa i carlota Mandonguilles amb creïlles KCL* 763   Prot. 38   HC 88   Lip. 27 Fartons	<b>25</b> Potatge de cigrons amb espinacs Broqueta de pollastre amb samfaina KCL* 812   Prot. 47   HC 83   Lip. 30 Entrepà de tito	<b>26</b> Tallarins amb tomata Suquet de rap KCL* 865   Prot. 48   HC 95   Lip. 30 Fruita	<b>27</b> Companatge Arròs amb verdures KCL* 836   Prot. 40   HC 89   Lip. 33 Coca de pernil amb formatge
				
<b>30</b>				







# MAIG 2018

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
 <b>1</b>		<b>2</b> Arròs al forn Amanida KCL* 778   Prot. 38   HC 86   Lip. 29 Entrepà de formatge	<b>3</b> Macarrons bolonyesa Truita de creïlles amb maionesa KCL* 894   Prot. 42   HC 92   Lip. 37 Entrepà de pernil salat	<b>4</b> Fesols pintes amb xoriço Llom arrebossat amb tomata KCL* 899   Prot. 45   HC 95   Lip. 35 Fruita
<b>7</b> Fideus amb brou de peix Suquet de rap KCL* 639   Prot. 37   HC 78   Lip. 18 Pa amb oli i sal	<b>8</b> Crema de carabassa i carlota Pollastre al forn en salsa KCL* 680   Prot. 40   HC 77   Lip. 22 Fruita	<b>9</b> Espirals amb tomata Truita de pernil dolç KCL* 838   Prot. 40   HC 85   Lip. 35 Entrepà de tonyina	<b>10</b> Sopa de verdures amb fideus Hamburguesa completa i maionesa KCL* 749   Prot. 44   HC 82   Lip. 25 Fartons	<b>11</b> Companatge Arròs amb ànec i bolets KCL* 883   Prot. 43   HC 93   Lip. 35 logurt amb cereals
<b>14</b> Sopa de pollastre Truita de carabasseta KCL* 684   Prot. 29   HC 81   Lip. 25 Entrepà de pernil dolç	<b>15</b> Llentilles de verdures Llom arrebossat KCL* 892   Prot. 44   HC 95   Lip. 35 Rosquilletes amb fruita	<b>16</b> Crema de verdures Coca de pernil dolç i formatge KCL* 694   Prot. 27   HC 89   Lip. 24 Entrepà de tito	<b>17</b> Bullit valencià Llonganisses amb samfaina KCL* 727   Prot. 43   HC 81   Lip. 24 Entrepà de formatge	<b>18</b> Companatge Arròs de magre amb verdures KCL* 836   Prot. 40   HC 89   Lip. 33 Galletes
<b>21</b> Tallarines amb tomata Pollastre al forn amb creïlles KCL* 866   Prot. 51   HC 85   Lip. 33 Fartons	<b>22</b> Fesols amb porc i xoriço Luç amb creïlles al forn i samfaina KCL* 749   Prot. 43   HC 83   Lip. 25 Entrepà de tito	<b>23</b> Estofat de vedella amb verdures Verdures i bolets arrebossats KCL* 810   Prot. 40   HC 85   Lip. 32 Entrepà de xocolata	<b>24</b> Sopa de verdures amb fideus Truita de pernil dolç KCL* 731   Prot. 32   HC 85   Lip. 27 Entrepà de formatge	<b>25</b> Companatge Paella KCL* 829   Prot. 40   HC 89   Lip. 33 Fruita
<b>28</b> Guisat de verdures Lluç amb tomata KCL* 719   Prot. 42   HC 79   Lip. 24 Entrepà de pernil salat	<b>29</b> Sopa de fideus Bullit d'olla KCL* 718   Prot. 39   HC 84   Lip. 23 Entrepà de llonganissa del pagès	<b>30</b> Espirals amb tomata Llonganisses amb verdures rostit KCL* 873   Prot. 51   HC 85   Lip. 34 Fruita	<b>31</b> Pa amb tomata i pernil Arròs del senyoret KCL* 891   Prot. 43   HC 94   Lip. 35 Entrepà de tito	

berenar

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

# JUNY 2018

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				<b>1</b> Amanida de pasta Llonganisses amb samfaina KCL* 865   Prot. 51   HC 85   Lip. 33 Entrepà de pernil dolç
<b>4</b> Crema porro freda Contraçuixa de pollastre amb puré KCL* 680   Prot. 40   HC 77   Lip. 22 Pa amb oli i sal	<b>5</b> Companatge Arròs al forn KCL* 836   Prot. 40   HC 89   Lip. 33 Fartons	<b>6</b> Macarrons bolonyesa Suquet de rap KCL* 802   Prot. 47   HC 85   Lip. 28 Entrepà de tonyina i olives	<b>7</b> Sémola Pit de tito arrebossat amb samfaina KCL* 833   Prot. 42   HC 93   Lip. 30 Entrepà de llonganisa del pagès	<b>8</b> Amanida completa Fideua KCL* 831   Prot. 43   HC 87   Lip. 32 logurt amb cereals
<b>11</b> Llentilles estofades amb verdures Pit de pollastre amb salsa KCL* 812   Prot. 47   HC 83   Lip. 30 Entrepà de pernil dolç	<b>12</b> Crema de verdures Coca de bolonyesa KCL* 694   Prot. 27   HC 89   Lip. 24 Rosquilletes amb fruita	<b>13</b> Espaguetis amb tonyina Lloms de lluç arrebossats KCL* 892   Prot. 45   HC 91   Lip. 36 Entrepà de llom rostit	<b>14</b> Bullit valencià Truita de pernil dolç KCL* 700   Prot. 32   HC 81   Lip. 26 Entrepà de formatge	<b>15</b> Arròs cremós de xampinyons Amanida KCL* 782   Prot. 38   HC 86   Lip. 29 Galletes
<b>18</b> Crema de porro freda Coca de pernil dolç i formatge KCL* 715   Prot. 27   HC 89   Lip. 26 Entrepà de pernil	<b>19</b> Arròs caldós amb llegums Llonganisses amb samfaina KCL* 859   Prot. 49   HC 88   Lip. 32 Entrepà de xocolata	<b>20</b> Sémola Pollastre al forn KCL* 702   Prot. 41   HC 78   Lip. 23 Entrepà de formatge	<b>21</b> Crema de verdures Llom de lluç en salsa KCL* 665   Prot. 36   HC 81   Lip. 20 Magdalenes	<b>22</b> Amanida amb tonyina Paella KCL* 778   Prot. 38   HC 86   Lip. 29 Entrepà de tito
 <b>25</b>	 <b>26</b>	 <b>27</b>	 <b>28</b>	 <b>29</b>

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