

3r
trimestre

menú 20172018

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"



ABRIL 2018

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				
2	3	4	5	6
	10 Crema de porro Trita de creïlla	11 Macarrons amb tomata Suquet de rap	12 Potatge Llom arrebossat	13 Amanida completa Paella
9	Fruita	Entrepà de tonyina	Entrepà de pernil salat	Cereals i iogurt de soja
16 Bullit de temporada Pepitoria de pollastre	17 Espirals al pesto Llonganises amb creïlles	18 Arròs saltat amb bolets i xampinyons Lluç i creïlles al forn i samfaina	19 Llenties estofades Magre de porc estofat i quinoa	20 Crema de porro i creïlla amb torrat Trita de pernil dolç
Entrepà de pernil dolç	Galetes	Entrepà de llom rostit	Rosquilletes amb fruita	Entrepà d'oli i sal
23 Sopa d'au amb estrelletes Pit de pollastre amb verdures	24 Crema de carabassa i carlota Mandonguilles vegetarianes i creïlles	25 Potatge de cigrons amb espinacs Broqueta de pollastre amb samfaina	26 Tallarins amb bacon Suquet de rap	27 Amanida completa Arròs amb verdures
Entrepà de pernil salat	Fartons	Entrepà de tito	Fruita	Coca de pernil
				
30				







MAIG 2018

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
 1		2 Arròs de verdures Amanida Entrepà d'oli i sal	3 Macarrons amb tomata Truita de creïlles Entrepà de pernil salat	4 Fesols pintes amb arròs Llom arrebossat amb tomata Fruita
7 Fideus de peix Suquet de rap Pa amb oli i sal	8 Crema de carabassa i carlota Pollastre al forn en salsa Fruita	9 Espirals amb alfàbega Truita de pernil dolç Entrepà de tonyina	10 Sopa de verdures amb fideus Hamburguesa vegetariana completa Galletes	11 Amanida completa Arròs amb ànec i bolets logurt de soja amb cereals
14 Sopa de pollastre Truita de carabasseta Entrepà de pernil dolç	15 Llenties de verdures Llom arrebossat Rosquilletes amb fruita	16 "Marmitako" Coca de pernil dolç Entrepà de tito	17 Bullit valencià Llonganisses amb samfaina Entrepà d'oli i sal	18 Amanida completa Arròs de magre amb verdures Galletes
21 Tallarines amb tomata Pollastre al forn amb creïlles Galletes	22 Fesols de verdures Lluç amb creïlles al forn i samfaina Entrepà de tito	23 Estofat de verdures Verdures i bolets arrebossats Galletes	24 Sopa de verdures amb fideus Truita de pernil dolç Entrepà d'oli i sal	25 Amanida completa Paella Fruita
28 Guisat de verdures Lluç amb tomata Entrepà de pernil salat	29 Sopa verdures amb fideus Bullit d'olla vegetariana Entrepà de llonganissa del pagès	30 Espirals amb alfàbega Llonganisses amb verdures rostit Fruita	31 Pa amb tomata i pernil Arròs del senyoret 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
				1 Amanida de pasta Llonganisses amb samfaina Entrepà de pernil dolç
4 Crema porro freda Contracuixa de pollastre amb puré de creïlla Pa amb oli i sal	5 Amanida completa Arròs de verdures Galletes	6 Macarrons amb tomata Suquet de rap Entrepà de tonyina i olives	7 Couscous saltat amb verdures Pit de tito arrebossat amb samfaina Entrepà de llonganisa del pagès	8 Amanida completa Fideua logurt amb cereals
11 Llenties estofades amb verdures Pit de pollastre amb salsa Entrepà de pernil dolç	12 Crema de verdures Coca de tomata i verdures Rosquilletes amb fruita	13 Espaguetis amb tonyina Lloms de lluç arrebossats Entrepà de llom rostit	14 Bullit valencià Truita de pernil dolç Entrepà de pernil salat	15 Arròs cremós de xampinyons Amanida Galletes
18 Crema de porro freda Coca de pernil dolç Entrepà de pernil	19 Arròs caldós amb llegums Llonganisses amb samfaina Galletes	20 Couscous saltat amb verdures Pollastre al curry Entrepà d'oli i sal	21 Crema de verdures Llom de lluç en salsa Galletes	22 Amanida amb tonyina Paella Entrepà de tito
25 	26 	27 	28 	29 

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