



# 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 Trita de creïlla i maionesa Fruita	<b>11</b> Macarrons amb tomata Guisat de verdures Entrepà de formatge	<b>12</b> Potatge Bolets arrebossats Entrepà d'oli i sal	<b>13</b> Amanida completa Paella de verdures Cereals i iogurt
<b>16</b> Bullit de temporada Pepitoria amb ou Entrepà de formatge	<b>17</b> Espirals al pesto Salxitofu amb creïlles Entrepà de xocolata	<b>18</b> Arròs saltat amb bolets i xampinyons Creïlles al forn i samfaina Entrepà de formatge	<b>19</b> Llenties estofades Guisat de verdures amb quinoa Rosquilletes amb fruita	<b>20</b> Crema de porro i creïlla amb torrat Trita Entrepà de formatge
<b>23</b> Sopa d'au amb estrelletes Albergina al forn amb formatge Entrepà de truita	<b>24</b> Crema de carabassa i carlota Mandonguilles de verdures i creïlles Fartons	<b>25</b> Potatge de cigrons amb espinacs Broqueta de verdures amb samfaina Entrepà de formatge	<b>26</b> Tallarins amb tomata Guisat de verdures Fruita	<b>27</b> Amanida completa Arròs amb verdures Coca de formatge
				
<b>30</b>				







# MAIG 2018

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
 <b>1</b>		<b>2</b> Arròs de verdures Amanida  Entrepà de formatge	<b>3</b> Macarrons amb tomata Trita de creïlles amb maionesa  Entrepà de tomata amb olives	<b>4</b> Fesols pintes amb arròs Seitan arrebossat amb tomata  Fruita
<b>7</b> Fideus de peix Guisat de verdures  Pa amb oli i sal	<b>8</b> Crema de carabassa i carlota Tofu al forn en salsa  Fruita	<b>9</b> Espirals al pesto Trita de formatge  Entrepà de formatge	<b>10</b> Sopa de verdures amb fideus Hamburguesa vegetariana i maionesa  Fartons	<b>11</b> Amanida completa Arròs amb bolets  logurt amb cereals
<b>14</b> Sopa de verdures Trita de carabasseta  Entrepà d'oli i sal	<b>15</b> Llenties de verdures Verdures arrebossat  Rosquilletes amb fruita	<b>16</b> Crema de verdures Coca de formatge  Entrepà de truita	<b>17</b> Bullit valencià Ous al forn amb samfaina  Entrepà de formatge	<b>18</b> Amanida de formatge fresc Arròs de verdures  Galletes
<b>21</b> Tallarins gratinats Creïlles gratinades al forn  Fartons	<b>22</b> Fesols de verdures Seitan creïlles al forn i samfaina  Entrepà d'oli i sal	<b>23</b> Estofat de verdures Verdures i bolets arrebossats  Entrepà de xocolata	<b>24</b> Sopa de verdures amb fideus Trita de carabasseta  Entrepà de formatge	<b>25</b> Amanida Paella  Fruita
<b>28</b> Guisat de verdures Ou fregits  Entrepà de formatge	<b>29</b> Sopa de fideus Bullit d'olla vegetariana  Entrepà d'oli i sal	<b>30</b> Espirals pesto Salxitofu amb verdures rostí  Fruita	<b>31</b> Pa amb tomata i formatge Arròs de verdures  Entrepà de tomata	

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 Salsitxa de tofu amb samfaina  Entrepà de truita
<b>4</b> Crema porro freda Hamburguesa vegetariana amb puré de creïlla  Pa amb oli i sal	<b>5</b> Amanida completa Arròs de verdures  Fartons	<b>6</b> Macarrons amb tomata Guisat de verdures  Entrepà de tomata	<b>7</b> Couscous saltat amb verdures Verdures arrebossat amb samfaina  Entrepà de formatge	<b>8</b> Amanida completa Fideua de verdures  logurt amb cereals
<b>11</b> Llenties estofades amb verdures Mandonguilles vegetarians amb salsa  Entrepà d'oli i sal	<b>12</b> Crema de verdures Coca de tomata i verdures  Rosquilletes amb fruita	<b>13</b> Espaguetis gratinats Seitan arrebossat  Entrepà de tomata	<b>14</b> Bullit valencià Trita de carabasseta  Entrepà de formatge	<b>15</b> Arròs cremós de xampinyons Amanida  Galletes
<b>18</b> Crema de porro freda Coca de formatge  Entrepà de tomata	<b>19</b> Arròs caldós amb llegums Salsitxa de tofu amb samfaina  Entrepà de xocolata	<b>20</b> Cous cous saltat amb verdures Ous bullits al curri  Entrepà de formatge	<b>21</b> Crema de verdures Hamburguesa vegetariana amb salsa  Magdalenes	<b>22</b> Amanida amb tonyina Paella de verdures  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.