



1r
trimestre

menú 20182019 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"



SETEMBRE 2018

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

benvinguts



10

Macarrons bolonyesa
Rap arrebossat amb salsa

Galetes

11

Arròs caldós de pollastre
Trita de creïlla

Fruita i pa amb oli

12

Llenties en verdures
Pollastre al forn

Entrepà de tonyina i tito

13

Arròs amb tomata
Llonganises amb tomata

Entrepà de pernil salat

14

Crema de verdures
Llom arrebossat en samfaina

Cereals i iogurt

17

Crema de porro i
creïlla amb torrat
Pepitoria de pollastre

Entrepà de pernil dolç

18

Espirals amb tomata i ou dur
Pit de tito amb creïlles

Entrepà de xocolata

19

Arròs melós amb bolets
i xampiyons
Lluç i creïlles al forn

Entrepà de llom rostit

20

Potatge de cigrons
Trita de pernil dolç

Rosquilletes amb fruita

21

Tast d'Amanida
i Companatge
Arròs al forn

Entrepà de formatge

24

Sopa d'au amb estrelletes
Pit de pollastre amb verdures

Entrepà de pernil salat

25

Arròs amb tomata
Llonganises amb tomata

Fartons amb llet

26

Llenties estofades
Rap arrebossat amb salsa

Entrepà de tito

27

Tallarins amb tomata
Pollastre adobat amb samfaina

Fruita i pa amb oli

28

Companatge
Arròs amb verdures

Coca de pernil amb formatge

