



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 2019

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 Arròs caldós de verdures Cap de llom rostit Entrepà de pernil dolç	2 Sopa d'olla vegetariana Olla vegetariana Rosquilletes de pipes i poma	3 Amanida amb pipes Paella Coca de tonyina i verdures	4 Crema de carabassa Lluç torrat amb verdures Entrepà de llom torrat	5 Tortel·lini amb tomata i formatge Truita de tito Galletes
8 Arròs amb ou Llonganisses amb tomata Rosquilletes de pipes i poma	9 Llenties amb carlota i nap Guisat de pollastre i creïlles Entrepà de cuixot	10 Sopa d'estrelles amb calamars i galeres Truita de pernil dolç Magdalenes sense lactosa	11 Amanida amb quicos Arròs del senyoret Entrepà de tito	12 Macarrons amb tomata i alfàbega Lluç fregit Coca de pernil
15 Sopa de verdures Coca de bacó i formatge Pa amb oli i sal	16 Potatge de cigrons amb nap, xirivia i carlota Pollastre al forn Entrepà de xoriço	17 Amanida de pipes Arròs amb calamars i gambes Entrepà de tonyina i olives	18 19 	
22 23 		24 		25 26
29 	30 Crema de porro i creïlles Tito arrebossat amb samfaina Coca de llanda amb nous sense lactosa			

MAIG 2019

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				
6 Crema de carabasseta Calamars fregits amb ensalada de carlota Rosquilletes amb pipes i poma	7 Coques de dacs i de blat amb guacamole i hummus Arròs al forn Entrepà de formatge	8 Amanida de formatge fresc, tomata i pipes Fideuà de calamars i gambes Magdalenes sense lactosa	9 Llenties amb carlota, nap i xirivia Albergina al forn gratinada Entrepà de tito	10 Bullit valencià Pit de pollastre amb salsa i creïlles Coca de pernil dolç
13 Macarrons amb tomata i alfàbega Truita de pernil dolç Pa amb oli i sal	14 Llenties amb carabassa i carlota Tito al forn amb salsa Entrepà de formatge	15 Macarrons amb tomata Lluç torrat amb creïlles de pobre al forn Rosquilletes amb cacaus i fruita	16 Sopa d'au Hamburguesa completa vegetal Entrepà de tito	17 Amanida completa amb quicos Arròs el senyoret Coca de verdures
20 Tallarines amb tomata i alfàbega Tempura de verdures Rosquilletes amb fruita	21 Arròs amb ou Pit de pollastre i tomaca Pa amb oli i sal	22 Crema de porro i creïlla amb torrats Magre estofat amb cuscús Coca de tonyina amb verdures	23 Llenties estofades de nap i xirivia Truita de tonyina amb amanida Entrepà de cuixot	24 Amanida de tomata i nous Paella Galletes
27 Crema de carabassa Calamars fregits Pa amb oli i sal	28 Fesols amb nap i xirivia Truita de pernil dolç Entrepà de tito	29 Guisat de cigrons amb carlota, nap i xirivia Contracuixa de pollastre amb creïlles al vapor Rosquilletes amb fruita	30 Raviolis amb salsa de formatge Lluç al forn amb verdures de temporada forneres Fartons	31 Companatge Arròs amb verdures Entrepà de xoriço

berenar

El iogurt és sense ensucrar ■ Tots els dies hi haurà amanida ■ La pasta és integral i ecològica

JUNY 2019

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 Crema de carabasseta Hamburguesa completa Entrepà de tonyina i olives	4 Sopa d'au amb estrelletes Cap de llom al forn Entrepà de tito	5 Macarrons bolonyesa Truita de creïlles Entrepà de pernil dolç	6 Amanida completa Arròs senyoret de calamar i gamba Pa amb oli i sal	7 Guisat de verdures de temporada Llom arrebossat amb creïlles i tomata al forn Galletes
10 Crema de carabassa Pollastre al forn amb ceba i creïlla Rosquilletes amb pipes i poma	11 Potatge de cigrons amb xirivia i carlota Calamars fregits Madalenes sense lactosa	12 Arròs amb ou Llonganissa i tomaca Entrepà de cuixot	13 Macarrons amb tomata i alfàbega Suquet de rap Entrepà de tito	14 Fesols amb nap i creïlles Coca de verdures Entrepà de xoriço
17 Sopa de galeres Pit de tito en pepitòria Fartons	18 Llenties amb carlota i nap Lluç i creïlles al forn Entrepà de cuixot	19 Espaguetis amb tomata Truita de carabasseta i creïlles Entrepà de tonyina i olives	20 Amanida completa i pipes Paella Pa amb oli i sal	
				

berenar

El iogurt és sense ensucrar ■ Tots els dies hi haurà amanida ■ La pasta és integral i ecològica