



Menú de 19 d'octubre a 23 d'octubre de 2026	
Dilluns	Crema de pèsols Salmó torrat amb patata al forn (4) Fruita del temps
	Suggestiment sopar: Salsitxes amb humus i crudités. Fruita
Dimarts	Sopa (1, 3) Truita de carabassó amb ensalada de lletuga, pastanaga i blat de les índies Fruita del temps
	Suggestiment sopar: Indiot al forn amb verdures i patates. Fruita
Dimecres	Ensalada 4 formatges (7) Chili amb carn vegetal i arròs integral (1, 6) Fruita del temps
	Suggestiment sopar: Sopa de rap i mongetes verdes. Fruita
Dijous	Cuinat de ciurons Pollastre arrebossat amb tomàtiga trempada (1, 3) Fruita del temps
	Suggestiment sopar: Guacamole. Bistec amb moniato. Fruita
Divendres	Paella cega de carn Lluç al forn amb all, llimona i julivert amb ensalada de lletuga, tomàtiga i pebre Iogurt (7)
	Suggestiment sopar: Truita a la francesa amb pèsols i pastanaga. Fruita
Els recordam que la nostra cuina és casolana i de mercat. Els possibles canvis que hi pugui haver en el menú seran a conseqüència de la manca de productes en el mercat.	

Menú de 19 de octubre a 23 de octubre de 2026	
Lunes	Crema de guisantes Salmón a la plancha con patata al horno (4) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Salchichas con humus y crudités. Fruta
Martes	Sopa (1, 3) Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Pavo al horno con verduras y patatas. Fruta
Miércoles	Ensalada 4 quesos (7) Chili con carne vegetal y arroz integral (1, 6) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Sopa de rape y judías verdes. Fruta
Jueves	Potaje de garbanzos Pollo rebozado con tomate aliñado (1, 3) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Guacamole. Bistec con boniato. Fruta
Viernes	Paella ciega de carne Merluza al horno con ajo, limón y perejil con ensalada de lechuga, tomate y pimiento Yogur (7)
	Sugerencia cena: Tortilla a la francesa con guisantes y zanahoria. Fruta
Les recordamos que nuestra cocina es casera y de mercado. Los posibles cambios que pueda sufrir nuestro menú serán consecuencia de la falta de producto en el mercado.	

Menu from the 19 th of October to the 23 rd of October 2026	
Monday	Cream of green beans soup Grilled salmon with baked potato (4) Fruit
	Dinner suggestions: Sausages with humus and "crudites". Fruit
Tuesday	Noodle soup (1, 3) Omelet of zucchini with lettuce, carrot and corn salad Fruit
	Dinner suggestions: Baked turkey with vegetables and potatoes. Fruit
Wednesday	4 Cheese salad (7) Chili with vegetable meat and integral rice (1, 6) Fruit
	Dinner suggestions: Monkfish soup and green beans. Fruit
Thursday	Chickpea stew Battered chicken with tomato salad (1, 3) Fruit
	Dinner suggestions: "Guacamole". Steak with sweet potato. Fruit
Friday	"Paella" Baked hake with garlic, lemon and parsley with lettuce, tomato and pepper salad Yogurt (7)
	Dinner suggestions: French omelette with green beans and carrot. Fruit
We remind you that our cooking is homemade with fresh ingredients. Any possible changes will be due to the lack of the product in the market.	

ALÉRGENOS													
1- Gluten	2- Crustáceos	3- Huevos	4- Pescados	5- Cacahuetes	6- Soja	7- Lácteos	8- Frutos secos	9- Apio	10- Mostaza	11- Sésamo	12- Sulfitos	13- Altramuces	14- Moluscos