

La Mona és l'obsequi en forma de pastis que originàriament obsequiava el padrí al seu fillol o fillola el dilluns de Pasqua, i portava tants ous com anys tenia el nen o nena.

Amb el temps, aquests ous són de xocolata, ja no representen l'edat i s'acompanyen o inclòs se substitueixen per imaginatives figures de xocolata, algunes, autèntiques obres d'art.



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3	4	5	6	7
Crema de verdures de temporada (pèsols, mongeta verda, pastanaga, carbassa)	Arròs del delta L'Ebre rossejat (ceba, mongeta tendra, pebrot, pollastre i tomàquet)	Mongetes blanques estofades	Farfalle amb salsa "carbonara" vegetal	Sopa casolana (brou d'au i vedella amb pasta)
Pizza de pernil i formatge amb amanida de blat moro i enciam	Bacalla al forn amb salsa amb amanida enciam i pastanaga	Pollastre a la catalana (tomàquet, prunes, patata, ceba, canyella i enciam)	Suprema de salmó al forn amb verdures a la graella (albergínia i pastanaga)	Salsitxa amb carbassó al forn.
Fruita de temporada	Fruita al natural	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Setmana Santa 				
17	18	19	20	21
DIA FESTIU	Crema de porro amb crostons de pa (brou d'au, porro, patata)	Arròs caldós de xampinyons i verdures	Llenties amb pernil (carbassó, pastanaga, ceba, tomàquet i pernil)	Penne rigate (pasta) amb salsa concassé (ceba, tomàquet, pastanaga)
	Pollastre arrebossat amb patates	Bacallà al forn amb amanida (tomàquet i pastanaga)	Truita de carbassó i patata casolana amb amanida (cogombre i olives)	Peix fresc de la llotja de Vilanova amb carbassó a la graella.
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Arròs del delta de l'Ebre al forn (pebrots, arròs, brou au, tomàquet, pebre vermell i carn de porc)	Guisat de cigrons amb bledes (ceba, pastanaga, bledes)	Escudella barrejada amb mini galets (brou vedella i au, pastanaga, porro, pasta i mongetes)	Carbassó, pastanaga i patata saltejats	Crema de verdures amb costrons (pastanaga, porro, bròquil, carbassó)
Bacallà arrebossat amb enciam i tomàquet amanit.	Ragout de gall dindi (patata, pastanaga, ceba, gall dindi, farigola)	Lluç amb salsa marinera amb enciam i olives.	Truita de pernil dolç i formatge amb amanida de tomàquet i cogombre	Mandonguilles amb patata dau i samfaina manxega (carbassó, albergínia, ceba, tomàquet)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada

- Productes ecològics del nostre propi hort "Cal Tudela", de Natursoy o Holabio
- Ingredients de proximitat de les cooperatives de pagesos del Baix Llobregat
- Alimentació Mediterrània i saludable



La Mona és l'obsequi en forma de pastis que originàriament obsequiava el padrí al seu fillol o fillola el dilluns de Pasqua, i portava tants ous com anys tenia el nen o nena.

Amb el temps, aquests ous són de xocolata, ja no representen l'edat i s'acompanyen o inclòs se substitueixen per imaginatives figures de xocolata, algunes, autèntiques obres d'art.



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3	4	5	6	7
Cereal + Verdures	Patata + Hortalissa	Llegum + Cru	Cereal	Arròs + Verdura
Peix blanc + Amanida	Carn blanca + Amanida	Ou + Hortalissa	Carn blanca + Amanida	Peix blau o blanc + Amanida
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Setmana Santa 				
17	18	19	20	21
	Cereal	Llegum + Patata	Cereal + Verdures	Patata + Verdura
	Ou + Amanida	Peix blanc + Amanida	Carn blanca + Amanida	Carn blanca + Amanida
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Cereal	Patata + Verdura	Arròs + Verdura	Llegum + Arròs	Patata + Verdura
Carn blanca + Amanida	Ou + Hortalissa	Peix blanc + Amanida	Peix blau o blanc + Amanida	Carn vermella + Hortalissa
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural

- Productes ecològics del nostre propi hort "Cal Tudela", de Natursoy o Holabio
- Ingredients de proximitat de les cooperatives de pagesos del Baix Llobregat
- Alimentació Mediterrània i saludable





Abril 2017

Menú sense fructosa

la mona de Pasqua



La Mona és l'obsequi en forma de pastis que originàriament obsequiava el padrí al seu fillol o fillola el dilluns de Pasqua, i portava tants ous com anys tenia el nen o nena.

Amb el temps, aquests ous són de xocolata, ja no representen l'edat i s'acompanyen o inclòs se substitueixen per imaginatives figures de xocolata, algunes, autèntiques obres d'art.



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

3

4

5

6

7

Crema d'espinacs.

Arròs del delta L'Ebre rossejat
(mongeta tendra, pollastre, pebrot i tomàquet)

Mongetes blanques (carbassó, albergínia, xampinyons)

Farfalle amb salsa "carbonara" vegetal (sense ceba ni porro)

Sopa casolana
(brou d'au i vedella amb pasta)

Pizza de pernil i formatge amb amanida de blat moro i enciam

Lluç amb amanida (enciam, cogombre)

Pollastre a la catalana
(tomàquet, prunes, patata, enciam i canyella)

Suprema de salmó al forn amb verdures a la graella
(albergínia i pastanaga)

Salsitxa amb carbassó al forn.

Fruita de temporada*

Fruita de temporada*

logurt natural

Fruita de temporada*

Fruita de temporada*

10

11

12

13

14

Setmana Santa



17

18

19

20

21



Crema de carbassó amb crostons de pa (brou d'au i patata)

Arròs amb saltejat de xampinyons amb all i julivert

Llenties amb pernil
(carbassó, tomàquet i pernil)

Penne rigate (pasta) amb salsa al pesto.

Pollastre arrebossat amb patates

Bacallà al forn amb amanida d'enciam

Truita de carbassó i patata casolana amb amanida
(enciam i cogombre)

Peix fresc de la Ilotja de Vilanova amb carbassó a la graella.

Fruita de temporada*

logurt natural

Fruita de temporada*

Fruita de temporada*

24

25

26

27

28

Arròs del delta de l'Ebre al forn (pebrots, arròs, brou au, tomàquet, pebre vermell i carn de porc)

Guisat de cigrons amb bledes
(carbassó, bledes)

Escudella barrejada amb mini galets
(brou vedella i au, pasta i cigrons)

Carbassó, xampinyons i patata saltejats

Crema de verdures amb costrons
(bròquil, carbassó)

Bacallà al forn amb cous cous.

Gall d'indi amb patata i farigola

Lluç al forn amb enciam amb olives

Truita amb pernil dolç i formatge i amanida de tomàquet i cogombre

Mandonguilles amb patata dau i samfaina manxega
(carbassó, albergínia, tomàquet)

Fruita de temporada*

Fruita de temporada*

logurt natural

Fruita de temporada*

Fruita de temporada*

- Productes ecològics del nostre propi hort "Cal Tudela", de Natursoy o Holabio
- Ingredients de proximitat de les cooperatives de pagesos del Baix Llobregat
- Alimentació Mediterrània i saludable



cuinajusta.com



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

3	4	5	6	7
Crema de verdures de temporada (pèsols, mongeta verda, pastanaga, carbassa)	Arròs del delta L'Ebre rossejat (ceba, mongeta tendra, pollastre, pebrot i tomàquet)	Mongetes blanques estofades	Pasta amb salsa de tomàquet (sense gluten) (sense llet ni lactosa)	Sopa casolana (brou d'au i vedella amb pasta) (sense gluten)
Pizza de verdures amb amanida de blat moro i enciam (sense gluten)	Lluç al forn amb amanida de cogombre i olives (sense gluten)	Pollastre a la catalana (tomàquet, prunes, patata, enciam, ceba i canyella)	Suprema de salmó al forn amb verdures a la graella (albergínia i pastanaga)	Salsitxa amb carbassó al forn.
Fruita de temporada	Fruita al natural	logurt natural de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada
10	11	12	13	14

Setmana Santa



17	18	19	20	21
DIA FESTIU	Crema de porro amb xips (sense gluten) (sense llet ni lactosa) (brou d'au, porro, patata)	Arròs caldós de xampinyons i verdures	Llenties amb pernil (carbassó, pastanaga, ceba, tomàquet i pernil)	Pasta amb salsa concassé (ceba, tomàquet, pastanaga) (sense gluten)
	Pollastre arrebossat (amb farina de blat de moro) amb patates	Bacallà al forn amb amanida de tomàquet i pastanaga	Truita de carbassó i patata casolana amb amanida (cogombre i olives)	Peix fresc de la llotja de Vilanova amb carbassó a la graella.
	Fruita de temporada	logurt natural de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Arròs del delta de l'Ebre al forn (pebrots, arròs, brou au, tomàquet, pebre vermell i carn de porc)	Guisat de cigrons amb bledes (ceba, pastanaga, bledes)	Brou d'au i vedella casolà amb pasta (sense gluten)	Carbassó, pastanaga i patata saltejats	Crema de verdures (porro, carbassó, pastanaga, bròquil i brou verdures) (sense crostons de pa)
Bacallà al forn amb patates al forn.	Ragout de gall dindi (patata, pastanaga, ceba, gall dindi, farigola) (sense gluten)	Lluç al forn amb enciam amb olives	Truita francesa amb amanida de tomàquet i cogombre	Mandonguilles amb patata dau i samfaina manxega (carbassó, albergínia, ceba, tomàquet, patates)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada

- Productes ecològics del nostre propi hort "Cal Tudela", de Natursoy o Holabio
- Ingredients de proximitat de les cooperatives de pagesos del Baix Llobregat
- Alimentació Mediterrània i saludable



La Mona és l'obsequi en forma de pastis que originàriament obsequiava el padrí al seu fillol o fillola el dilluns de Pasqua, i portava tants ous com anys tenia el nen o nena.

Amb el temps, aquests ous són de xocolata, ja no representen l'edat i s'acompanyen o inclòs se substitueixen per imaginatives figures de xocolata, algunes, autèntiques obres d'art.



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3	4	5	6	7
Crema de verdures de temporada (pèsols, mongeta verda, pastanaga, carbassa)	Arròs del delta L'Ebre rossejat (ceba, mongeta tendra, pollastre, pebrot i tomàquet)	Mongetes blanques estofades	Pasta amb salsa "carbonara" vegetal (sense gluten)	Sopa casolana (brou d'au i vedella amb pasta)(sense gluten)
Pizza de formatge amb amanida de blat moro i enciam (sense gluten)	Lluç amb amanida de cogombre i pastanaga (sense gluten)	Pollastre a la catalana (tomàquet, prunes, patata, enciam, ceba i canyella) amb amanida	Suprema de salmó al forn amb verdures a la graella (albergínia i pastanaga)	Salsitxa amb carbassó al forn.
Fruita de temporada	Fruita al natural	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Setmana Santa 				
17	18	19	20	21
DIA FESTIU	Crema de porro amb xips (sense gluten) (brou d'au, porro, patata)	Arròs caldós de xampinyons i verdures	Minestra de verdures (monjeta, pastanaga i carbassó)	Pasta amb salsa concassé (ceba, tomàquet, pastanaga)(sense gluten)
	Pollastre (amb farina de blat de moro) arrebossat amb patates.	Bacallà al forn amb amanida de tomàquet i pastanaga	Truita de carbassó i patata casolana amb amanida (cogombre i olives)	Peix fresc de la llotja de Vilanova amb carbassó a la graella.
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Arròs del delta de l'Ebre al forn (pebrots, arròs, brou au, tomàquet, pebre vermell i carn de porc)	Guisat de cigrons amb bledes (ceba, pastanaga, bledes)	Brou d'au i vedella casolà amb pasta (sense gluten)	Carbassó, pastanaga i patata saltejats	Crema de verdures (porro, carbassó, pastanaga, bròquil i brou verdures)(sense crostons de pa)
Bacallà al forn amb patates al forn.	Ragout de gall dindi (patata, pastanaga, ceba, gall dindi, farigola) (sense gluten)	Lluç al forn amb enciam amb olives	Truita francesa de formatge amb amanida de tomàquet i cogombre	Mandonguilles amb patata dau amb samfaina manxega (carbassó, albergínia, ceba, tomàquet, patates)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada

- Productes ecològics del nostre propi hort "Cal Tudela", de Natursoy o Holabio
- Ingredients de proximitat de les cooperatives de pagesos del Baix Llobregat
- Alimentació Mediterrània i saludable





Abril 2017

Menú sense lactosa ni fruits secs ni kiwi

la mona de Pasqua



La Mona és l'obsequi en forma de pastis que originàriament obsequiava el padrí al seu fillol o fillola el dilluns de Pasqua, i portava tants ous com anys tenia el nen o nena.

Amb el temps, aquests ous són de xocolata, ja no representen l'edat i s'acompanyen o inclòs se substitueixen per imaginatives figures de xocolata, algunes, autèntiques obres d'art.



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3	4	5	6	7
Crema de verdures de temporada (pèsols, mongeta verda, pastanaga, carbassa)	Arròs del delta L'Ebre rossejat (ceba, mongeta tendra, pebrot i tomàquet)	Mongetes blanques estofades	Farfalle amb salsa de tomàquet	Sopa casolana (brou d'au i vedella amb pasta)(sense ou)
Pizza de pernil amb amanida de blat moro i enciam (sense formatge)	Gall dindi a la planxa amb enciam i olives	Pollastre a la catalana (tomàquet, prunes, patata, ceba i canyella) amb amanida	Suprema de salmó al forn amb verdures a la graella (albergínia i pastanaga)	Llom de porc a la planxa amb carbassó al forn
Fruita de temporada	Fruita al natural	logurt de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Setmana Santa 				
17	18	19	20	21
	Crema de porro amb crostons de pa torrat (brou d'au, porro, patata)	Arròs caldós de xampinyons i verdures	Llenties amb pernil (carbassó, pastanaga, ceba, tomàquet i pernil)	Penne rigate (pasta) amb salsa concassé (ceba, tomàquet, pastanaga)(sense ou)
	Pollastre al curry i amanida	Bacallà al forn amb amanida	Gall dindi a la planxa amb enciam i olives	Peix fresc de la llotja de Vilanova amb carbassó a la graella.
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Arròs del delta de l'Ebre al forn (pebrots, arròs, brou au, pebre vermell i canr de porc)	Guisat de cigrons amb bledes (ceba, pastanaga, bledes)	Escudella barrejada amb mini galets (brou vedella i au, pastanaga, porro, pasta i cigrons) (sense ou)	Carbassó, pastanaga i patata saltejats	Crema de verdures amb costrons (pastanaga, porro, bròquil, carbassó)
Bacallà arrebosat amb puré de patates (sense llet)	Ragout de gall dindi (patata, pastanaga, ceba, gall dindi, pebre vermell, i farigola) (sense ou)	Lluç al forn amb patata panadera i enciam amb olives	Pollastre a la planxa amb amanida de cogombre i pastanaga	Mandonguilles amb samfaina manxega (carbassó, albergínia, ceba, tomàquet, patates)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada

- Productes ecològics del nostre propi hort "Cal Tudela", de Natursoy o Holabio
- Ingredients de proximitat de les cooperatives de pagesos del Baix Llobregat
- Alimentació Mediterrània i saludable



cuinajusta.com



Abril 2017

Menú sense lactosa

la mona de Pasqua



La Mona és l'obsequi en forma de pastis que originàriament obsequiava el padrí al seu fillol o fillola el dilluns de Pasqua, i portava tants ous com anys tenia el nen o nena.

Amb el temps, aquests ous són de xocolata, ja no representen l'edat i s'acompanyen o inclòs se substitueixen per imaginatives figures de xocolata, algunes, autèntiques obres d'art.



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3	4	5	6	7
Crema de verdures de temporada (pèsols, mongeta verda, pastanaga, carbassa)	Arròs del delta L'Ebre rossejat (ceba, mongeta tendra, pebrot, pollastre i tomàquet)	Mongetes blanques estofades	Farfalle amb salsa de tomàquet	Sopa casolana (brou d'au i vedella amb pasta)
Pizza de verdures amb amanida de blat moro i enciam	Lluç al forn amb salsa amb amanida enciam i pastanaga	Pollastre a la catalana (tomàquet, prunes, patata, ceba, enciam i canyella)	Suprema de salmó al forn amb verdures a la graella (albergínia i pastanaga)	Salsitxa amb carbassó al forn.
Fruita de temporada	Fruita al natural	logurt natural de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Setmana Santa 				
17	18	19	20	21
	Crema de porro amb xips (brou d'au, porro, patata) (sense llet ni lactosa)	Arròs caldós de xampinyons i verdures	Llenties amb pernil (carbassó, pastanaga, ceba, tomàquet i pernil)	Penne rigate (pasta) amb salsa concassé (ceba, tomàquet, pastanaga)
	Pollastre arrebossat amb patates	Bacallà al forn amb amanida (tomàquet i pastanaga)	Truita de carbassó i patata casolana amb amanida (cogombre i olives)	Peix fresc de la Ilotja de Vilanova amb carbassó a la graella.
	Fruita de temporada	logurt natural de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Arròs del delta de l'Ebre al forn (pebrots, arròs, brou au, tomàquet, pebre vermell i ccarn de porc)(sense llet ni lactosa)	Guisat de cigrons amb ceba, pastanaga i carbassó	Escudella barrejada amb mini galets (brou vedella i au, pastanaga, porro, pasta i cigrons)	Carbassó, pastanaga i patata saltejats	Crema de verdures amb costrons (porro, carbassó, pastanaga, bròquil i brou de verdures)
Bacallà arrebossat amb enciam i tomàquet amanit.	Ragout de gall dindi (patata, pastanaga, ceba, gall dindi, farigola)	Lluç amb salsa marinera amb enciam i olives.	Truita de pernil dolç i formatge amb amanida de tomàquet i cogombre	Mandonguilles amb patata dau i samfaina manxega (carbassó, albergínia, ceba, tomàquet, patates)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada

- Productes ecològics del nostre propi hort "Cal Tudela", de Natursoy o Holabio
- Ingredients de proximitat de les cooperatives de pagesos del Baix Llobregat
- Alimentació Mediterrània i saludable



cuinajusta.com



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3	4	5	7	6
Crema de verdures de temporada (pèsols, mongeta verda, pastanaga, carbassa)	Arròs del delta L'Ebre rossejat (ceba, mongeta tendra, pebrot, pollastre i tomàquet)	Mongetes blanques estofades	Pasta amb salsa "carbonara" vegetal (sense ou)	Sopa casolana (brou d'au i vedella amb pasta) (sense ou)
Pizza de pernil i formatge amb amanida de blat moro i enciam	Lluç al forn amb salsa amb amanida enciam i pastanaga	Pollastre a la catalana (tomàquet, prunes, patata, ceba, enciam i canyella)	Suprema de salmó al forn amb verdures a la graella (albergínia i pastanaga)	Salsitxa amb carbassó al forn.
Fruita de temporada	Fruita al natural	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Setmana Santa 				
17	18	19	20	21
DIA FESTIU	Crema de porro amb xips (brou d'au, porro, patata)	Arròs caldós de xampinyons i verdures	Llenties amb pernil (carbassó, pastanaga, ceba, tomàquet i pernil)	Penne rigate (pasta) amb salsa concassé (ceba, tomàquet, pastanaga)(sense ou)
	Pollastre al curry amb patates	Bacallà al forn amb amanida (tomàquet i pastanaga) (sense ou)	Gall dindi a la planxa amb enciam i olives	Peix fresc de la llotja de Vilanova amb carbassó a la graella.
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Arròs del delta de l'Ebre al forn (pebrots, arròs, brou au, tomàquet, pebre vermell i carn de porc)	Guisat de cigrons amb bledes (ceba, pastanaga, bledes)	Escudella barrejada amb mini galets (brou vedella i au, pastanaga, porro, pasta i cigrons) (sense ou)	Carbassó, pastanaga i patata saltejats	Crema de verdures amb costrons (pastanaga, porro, bròquil, carbassó)
Bacallà al forn amb cous cous.	Ragout de gall dindi (patata, pastanaga, ceba, gall dindi, pebre vermell, i farigola) (sense ou)	Lluç al forn amb enciam amb olives	Pollastre a la planxa amb pernil dolç i amanida (tomàquet i cogombre)	Mandonguilles amb patata dau i samfaina manxega (carbassó, albergínia, ceba, tomàquet, patates)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada

- Productes ecològics del nostre propi hort "Cal Tudela", de Natursoy o Holabio
- Ingredients de proximitat de les cooperatives de pagesos del Baix Llobregat
- Alimentació Mediterrània i saludable



Abril 2017

Menú sense ou ni llegum ni tomàquet ni fruits secs ni lactosa

la mona de Pasqua



La Mona és l'obsequi en forma de pastis que originàriament obsequiava el padri al seu fillol o fillola el dilluns de Pasqua, i portava tants ous com anys tenia el nen o nena.

Amb el temps, aquests ous són de xocolata, ja no representen l'edat i s'acompanyen o inclòs se substitueixen per imaginatives figures de xocolata, algunes, autèntiques obres d'art.



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

3	4	5	6	7
Crema de verdures (patata, pastanaga, carbassó) (sense pèsols ni mongeta tendra).	Arròs del delta L'Ebre rossejat (ceba, pollastre i pebrot) (sense mongeta tendra ni tomàquet)	Bledes amb patates saltejades.	Farfalle al pesto (oli, alfàbrega)	Sopa casolana (brou d'au i vedella amb pasta)(sense ou)
Pizza de verdures (sense formatge i sense tomàquet) amb amanida de blat moro i enciam	Lluç amb amanida cogombre i pastanaga (sense tomàquet)	Pollastre al forn (patata, ceba i enciam)	Suprema de salmó al forn amb verdures a la graella (albergínia i pastanaga)	Salsitxa amb carbassó al forn.
Fruita de temporada	Fruita al natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Setmana Santa				
17	18	19	20	21
DIA FESTIU	Crema de porro amb crostons de pa (brou d'au, porro, patata)	Arròs caldós de xampinyons i verdures (sense pèsols)	Pastanaga, carbassó i patata saltejats amb pernil (carbassó, pastanaga, ceba i pernil) (sense tomàquet)	Penne rigate (pasta) al pesto (oli, alfàbrega)
	Pollastre arrebossat amb patates (sense ou)	Bacallà al forn amb amanida d'enciam i blat de moro	Gall dindi a la planxa amb enciam i olives	Peix fresc de la llotja de Vilanova amb carbassó a la graella.
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Arròs del delta de l'Ebre al forn (pebrots, arròs, brou au, pebre vermell i canr de porc) (sense tomàquet)	Guisat de patates amb bledes (patates, ceba, pastanaga, bledes)	Escudella barrejada amb mini galets (brou vedella i au, pastanaga, porro, pasta) (sense cigrons ni ou)	Carbassó, pastanaga i patata saltejats	Crema de verdures amb costrons (pastanaga, porro, bròquil, carbassó)
Bacallà arrebossat amb patates al forn.	Ragout de gall dindi (patata, pastanaga, ceba, gall dindi, pebre vermell, i farigola) (sense ou)	Lluç al forn amb enciam amb olives	Pollastre a la planxa amb amanida cogombre i pastanaga	Mandonguilles amb patata dau i samfaina manxega (carbassó, albergínia, ceba, patates) (sense tomàquet)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada

- Productes ecològics del nostre propi hort "Cal Tudela", de Natursoy o Holabio
- Ingredients de proximitat de les cooperatives de pagesos del Baix Llobregat
- Alimentació Mediterrània i saludable



cuinajusta.com

La Mona és l'obsequi en forma de pastis que originàriament obsequiava el padrí al seu fillol o fillola el dilluns de Pasqua, i portava tants ous com anys tenia el nen o nena.

Amb el temps, aquests ous són de xocolata, ja no representen l'edat i s'acompanyen o inclòs se substitueixen per imaginatives figures de xocolata, algunes, autèntiques obres d'art.



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3	4	5	6	7
Crema de verdures de temporada (pèsols, mongeta verda, pastanaga, carbassa)	Arròs del delta L'Ebre rossejat (ceba, mongeta tendra, pollastre, pebrot i tomàquet)	Mongetes blanques estofades	Farfalle amb salsa "carbonara" vegetal	Sopa casolana (brou d'au i vedella amb pasta)
Pizza de pernil i formatge amb amanida de blat moro i enciam	Gall dindi amb amanida cogombre i pastanaga	Pollastre a la catalana (tomàquet, prunes, patata, ceba, enciam i canyella)	Vedella amb verdures a la graella (albergínia, pastanaga)	Revoltim d'ou amb carbassó al forn.
Fruita de temporada	Fruita al natural	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Setmana Santa 				
17	18	19	20	21
DIA FESTIU	Crema de porro amb crostons de pa (brou d'au, porro, patata)	Arròs caldós de xampinyons i verdures	Llenties amb pernil (carbassó, pastanaga, ceba, tomàquet i pernil)	Penne rigate (pasta) amb salsa concassé (ceba, tomàquet, pastanaga)
	Pollastre arrebossat amb patates	Gall dindi amb amanida de tomàquet i pastanaga	Truita de carbassó i patata casolana amb amanida (cogombre i olives)	Vedella a la planxa amb carbassó a la graella.
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Arròs del delta de l'Ebre al forn (pebrots, arròs, brou au, tomàquet, pebre vermell i carn de porc)	Guisat de cigrons ecològics amb bledes (ceba, pastanaga, bledes)	Escudella barrejada amb mini galets (brou vedella i au, pastanaga, porro, pasta i cigrons)	Carbassó, pastanaga i patata saltejats	Crema de verdures amb costrons (pastanaga, porro, bròquil, carbassó)
Pollastre al forn amb cous cous.	Ragout de gall dindi (patata, pastanaga, ceba, gall dindi, farigola)	Llom de porc amb enciam amb olives	Truita de pernil dolç formatge amb amanida de tomàquet cogombre	Mandonguilles amb patata dau i samfaina manxega (carbassó, albergínia, ceba, tomàquet)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada

- Productes ecològics del nostre propi hort "Cal Tudela", de Natursoy o Holabio
- Ingredients de proximitat de les cooperatives de pagesos del Baix Llobregat
- Alimentació Mediterrània i saludable





Abril 2017

Menú vegetarià amb peix i ou

la mona de Pasqua



La Mona és l'obsequi en forma de pastís que originàriament obsequiava el padrí al seu fillol o fillola el dilluns de Pasqua, i portava tants ous com anys tenia el nen o nena.

Amb el temps, aquests ous són de xocolata, ja no representen l'edat i s'acompanyen o inclòs se substitueixen per imaginatives figures de xocolata, algunes, autèntiques obres d'art.



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3	4	5	6	7
Crema de verdures de temporada (pèsols, mongeta verda, pastanaga, carbassa)	Arròs del delta L'Ebre rossejat (ceba, mongeta tendra, pebrot i tomàquet)	Mongetes blanques estofades	Farfalle amb salsa "carbonara" vegetal	Sopa casolana de verdures (brou de verdures amb pasta)
Pizza de verdures i formatge amb amanida de blat moro i enciam	Peix de Sant Pere amb amanida cogombre i pastanaga	Croquetes vegetals amb amanida de tomàquet i blat de moro	Suprema de salmó al forn amb verdures a la graella (albergínia i pastanaga)	Revoltim d'ou amb carbassó al forn.
Fruita de temporada	Fruita al natural	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Setmana Santa				
17	18	19	20	21
DIA FESTIU	Crema de porro amb crostons de pa (brou d'au, porro, patata)	Arròs caldós de xampinyons i verdures	Llenties amb carbassó, pastanaga, cebes i tomàquet	Penne rigate (pasta) amb salsa concassé (ceba, tomàquet, pastanaga)
	Peix blanc al forn amb patates	Bacallà al forn amb amanida de tomàquet i pastanaga	Truita de carbassó i patata casolana amb amanida (cogombre i olives)	Peix fresc de la llotja de Vilanova amb carbassó a la graella.
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Arròs del delta de l'Ebre al forn (pebrots, arròs, brou au, tomàquet, pebre vermell)	Guisat de cigrons ecològics amb bledes (ceba, pastanaga, bledes)	Sopa de verdures amb mini galets (brou de verdures, pasta i cigrons)	Carbassó, pastanaga i patata saltejats	Crema de verdures amb costrons (pastanaga, porro, bròquil, carbassó)
Bacallà arrebossat amb cous cous.	Revoltim d'ou amb brots espàrrecs tendres.	Lluç al forn amb enciam amb olives	Truita francesa i formatge amb amanida de tomàquet i cogombre	Peix blanc al forn amb amanida
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada

- Productes ecològics del nostre propi hort "Cal Tudela", de Natursoy o Holabio
- Ingredients de proximitat de les cooperatives de pagesos del Baix Llobregat
- Alimentació Mediterrània i saludable



cuinajusta.com