

# Juny del 2024 proposta de sopars de La Xupxup

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Crema de carbassó i formatge Broqueta de pollastre, pastanaga i pebrot vermell 3	Faves a la catalana amb menta fresca  4	Col picuda saltada amb allioli de poma al forn Truita d'espàrrecs i patates 5	Peix al forn amb patates i fonoll 6	Verdura de temporada ** a la planxa amb bistec de poltre o de vedella i bolets amb all i julivert 7
Pèsols saltats amb alls tendres i botifarra negra  10	Menestra de primavera amb patates, espàrrecs, pèsols i ou dur 11	Amanida de lleties amb tomaquets xerri, pebrot i verat en llauna 12	Crema de carbassa i fonoll Peix del dia amb grapatet d'arròs 13	Nit de croquetes en família amb els excedents de la setmana 14
Crema de patata, porro i carbassa Bunyols de bacallà 17	Amanida de carbassó a tires, pollastre fred i salsa de mostassa i iogurt amb crotons de pa 18	Crema de carbassó i formatge Cigrons amb espinacs i pinyons  19	Crema de pèsols amb menta fresca Peix del dia amb patates al forn 20	Truita de patata, carbassó i alls tendres amb amanida i pa amb tomàquet 21
24	25	26	27	28
1	2	3	4	5

\* Seitons, verats, maires, sèpia, canana, lluç de bou i sonso a l'ABRIL . Hi ha vida més enllà del salmó. Compra a una peixateria del barri i pregunta

\*\* PRIMAVERA: espàrrecs, alls tendres, carxofes, pèsols, tirabecs , faves tendres, bledes, pastanaga, carbassa ravanets, apira ve i colirave, ruca, xicòria, enciams

AL NOSTRE INSTAGRAM HI TROBARAS MÉS INFORMACIÓ @laxupxup\_cuinalescola

 Plats tradicionals de la cuina catalana

