

DEL DILLUNS 27 D' ABRIL AL DIUMENGE 3 DE MAIG 2020

MENÚ SETMANAL

DILLUNS

Albergínies marinades
Hamburguesa de cigrons i bròquil
amb salsa de iogurt
Granissat de síndria i menta

Amanida d'escarola amb vinagreta de
mostassa antiga
Orada al forn amb patates
iogurt amb compota de poma

**La salsa de iogurt es pot fer amb Tahin
i unes gotes de llimona**

DIMARTS

Trinxat de la Cerdanya
Guatlls en escabetx
Carpaccio de meló amb reducció
de vinagre balsàmic

Vichyssoise
Ous al niu amb pernil serrà
Mousse de llimona

**Els ous al niu són panets farcits i cuits
al forn**

DIMECRES

Timbal de tomàquet, remolatxa i pesto
Mandonguilles de tonyina amb
samfaina i parmentier de patata
Pastís de formatge

Sopa de caldo amb cabell d'àngel
Carbassons farcits d'Hummus
Broqueta de meló, síndria i nabius

**El Parmentier és un puré de patata
enriquit amb mantega, nata i llet**

DIJOUS

Sopa de meló i encenalls de pernil
Arròs amb conill
Suc de taronja amb gelat de
vainilla

Escalivada de pebrot i albergínia
Ous estrellats amb patates i
muselina d'all
Macedònia de fruits vermells

**La muselina d'all es fa amb allioli i
clara d'ou muntada al punt de neu**

DIVENDRES

Sopa de cogombre i gíngebre
Esqueixada de mongeta del ganxet
iogurt amb crumble de cookie

Tassa de bròu de peix
Wok de verdures i gambes amb
fideus d'arròs
Plàtan fregit amb mel

**El crumble són molles de massa de
galeta**

DISSABTE

Amanida de canonges i cítrics
Lasanya de pollastre
Pastís de poma

Crema de carbassó i carxofes
Ous farcits
Mel i mató amb nous

**Els ous farcits es poden ser freds o
calents**

DIUMENGE

Carxofes al forn
Galtes de porc estofades amb
arròs blanc
Flam de taronja

Endívies a la planxa amb vinagreta
de mel
Cigrons a la catalana
iogurt amb fruits vermells

**Les endívies a la planxa perden
l'amargor i conserven el cruixent**

PRODUCTES DE TEMPORADA

Carxofa
Bròquil
Endívia
Escarola
Col
Espinac
Porro
Tomàquet
Mongeta del ganxet
Maduixa

LLISTA DE LA COMPRA