

# febrer de 2020

gener de 2020							febrer de 2020							març de 2020						
dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
			1	2	3	4	5					1	2							1
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	2	3	4	5	6	7	8
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	9	10	11	12	13	14	15
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	16	17	18	19	20	21	22
27	28	29	30	31	24	25	26	27	28	29	23	24	25	26	27	28	29			
													30	31						

- reservat
- Contacts
- su2311espaidecuina@gmail.com
- Festius a Espanya
- Calendari Vapor Ros
- dilluns i dimecres
- Familia
- Per defecte
- susanaalins@gmail.com
- Trobat al Mail
- petits xefs 8-13
- tallers nens estiu
- tallers de pa
- monogràfics
- dimart i dijous
- Pastisseria
- Esplai estiu
- xef mini 4-8

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
27 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 20:00 Sopa picant to-maquet</li> <li>■ 21:00 Mandonguilles a la menta</li> <li>■ 22:00 Plum cake de xocolata</li> </ul>	28 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 17:30 Classe de Pastisseria: Masse batudes 2</li> </ul>	29 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 10:00 Coca de trempó</li> <li>■ 11:00 Truita de salmó</li> <li>■ 12:00 Fondant de xo-</li> <li>■ 19:30 Coca de trempó</li> <li>■ 20:30 Truita de salmó</li> <li>■ 21:30 Fondant de xo-</li> </ul>	30 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 10:00 Coca pebrot es-</li> <li>■ 11:00 Fritatta multico-</li> <li>■ 12:00 Brioux avellana i</li> <li>■ 19:15 Coca pebrot es-</li> <li>■ 20:15 Fritatta multico-</li> <li>■ 21:15 Brioux avellana i</li> </ul>	31 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 18:00 Taller de pa sense gluten</li> </ul>	1	2
3 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 20:00 Crema de porros i ametlles</li> <li>■ 21:00 Carré porc amb albercocs</li> <li>■ 22:00 Coques de patata</li> </ul>	4	5 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 10:00 Crema de porros</li> <li>■ 11:00 Carré porc amb</li> <li>■ 12:00 Coques de pa-</li> <li>■ 19:30 Crema de por-</li> <li>■ 20:30 Carré porc amb</li> <li>■ 21:30 Coques de pa-</li> </ul>	6 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 10:00 Crema lleties i</li> <li>■ 11:00 Bacalla , festucs,</li> <li>■ 12:00 Pa dolç Vanocka</li> <li>■ 19:15 Crema lleties i</li> <li>■ 20:15 Bacalla , festucs,</li> <li>■ 21:15 Pa dolç Vanocka</li> </ul>	7 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 17:30 Galetes d'Inca</li> <li>■ 18:30 Tofailles</li> <li>■ 19:30 Coca de vidre</li> </ul>	8	9
10 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 20:00 Taralli</li> <li>■ 21:00 Llobarro amb chutney</li> <li>■ 22:00 Coca de nata</li> </ul>	11 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 17:30 Classe pastisseria Pasta de full</li> </ul>	12 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 10:00 Taralli</li> <li>■ 11:00 Llobarro amb</li> <li>■ 12:00 Coca de nata</li> <li>■ 19:30 Taralli</li> <li>■ 20:30 Llobarro amb</li> <li>■ 21:30 Coca de nata</li> </ul>	13 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 10:00 Galetes d'Inca</li> <li>■ 11:00 Pollastre amb</li> <li>■ 12:00 Strudel</li> <li>■ 19:15 Galetes d'Inca</li> <li>■ 20:15 Pollastre amb</li> <li>■ 21:15 Strudel</li> </ul>	14 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 17:30 Quiche lorraine</li> <li>■ 18:30 Pastis de pomes</li> </ul>	15	16
17 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 20:00 Crema tirabecs i espinacs</li> <li>■ 21:00 Quiche formatge, espinacs i pinyons</li> <li>■ 22:00 Brunkager</li> </ul>	18 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 17:30 Monogràfic Batchcooking primavera</li> </ul>	19 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 10:00 Crema tirabecs i</li> <li>■ 11:00 Quiche</li> <li>■ 12:00 Brunkager</li> <li>■ 19:30 Crema tirabecs i</li> <li>■ 20:30 Quiche</li> <li>■ 21:30 Brunkager</li> </ul>	20 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 10:00 Crema faves i</li> <li>■ 11:00 Parmentier cua</li> <li>■ 12:00 Coca de vidre</li> <li>■ 19:15 Crema faves i</li> <li>■ 20:15 Parmentier cua</li> <li>■ 21:15 Coca de vidre</li> </ul>	21	22	23 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 10:00 Reservat</li> </ul>
24 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 20:00 Monogràfic Cui-na Argentina</li> </ul>	25 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 17:30 Classe pastisseria, Pastes de te</li> </ul>	26 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 10:00 Flam de pebrot</li> <li>■ 11:00 Risotto pesols i</li> <li>■ 12:00 Trufes de xoco-</li> <li>■ 19:30 Flam de pebrot</li> <li>■ 20:30 Risotto pesols i</li> <li>■ 21:30 Trufes de xoco-</li> </ul>	27 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 10:00 Canelons verdu-</li> <li>■ 11:00 Estofat de vede-</li> <li>■ 12:00 Pangoccioli</li> <li>■ 19:15 Canelons verdu-</li> <li>■ 20:15 Estofat de vede-</li> <li>■ 21:15 Pangoccioli</li> </ul>	28	29	1