

octubre de 2020

setembre de 2020							octubre de 2020							novembre 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	6				1	2	3	4							1
7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
28	29	30					26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29
														30						

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

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
28 - 20:00 lotam Ottolengui recipes	29 - 17:30 Classe Pastisseria, Pa hockaido i Molletes	30 - 19:30 Cruixent espínacs i ricotta - 20:30 Salmó saltejat amb soja - 21:30 Fartons	1 - 19:30 Cigrons especiats - 20:30 Humus alvocat per sandwix 5MMMM - 21:30 Tortas de aceite	2 - 17:30 mac&cheese - 18:30 Pits pollastre a la italiana - 19:30 Briox de iogurt	3	4
5 - 20:00 Nems vietnami-tes - 21:00 Alberginies farcides - 22:00 Nutella saludable	6	7 - 10:00 Nems vietnami-tes - 11:00 Alberginies farcides - 12:00 Nutella saludable - 19:30 Nems vietnami-tes - 20:30 Alberginies farcides - 21:30 Nutella saludable	8 - 7:40 Vol a Basilea (U2 1076) - 19:30 Amanida de pop - 20:30 Empanada de pollastre - 21:30 Cake de ricotta	9 - 19:30 reservat	10 - 19:30 reservat	11 - 19:30 reservat
12 - 9:55 Vol a Barcelona (U2 1075) - 20:00 Pa de pitta - 21:00 Costelles de porc caramelitzades - 22:00 Panets de cara-	13 - 17:30 Classe de pastisseria, Pans amb MM	14 - 10:00 Pa de pitta - 11:00 Costelles de - 12:00 Panets de cara- - 19:30 Pa de pitta - 20:30 Costelles de - 21:30 Panets de cara-	15 - 15:00 Reservat - 19:30 patates i pesto de nous - 20:30 truites de choclo i espinacs - 21:30 Pa motlle taron-	16 - 17:30 Tiretes de pollastre crispy - 18:30 Cake de nabius, llimona i ametlla	17 - 10:00 Taller especial Batchcooking	18
19 - 20:00 Mil fulls bledes i ricotta - 21:00 natxos de quinoa - 22:00 Applekuchen	20	21 - 10:00 Mil fulls bledes i - 11:00 natxos de quinoa - 12:00 Applekuchen - 19:30 Mil fulls bledes i - 20:30 natxos de quinoa - 21:30 Applekuchen	22 - 19:30 nuggets de colíflor - 20:30 Gnochis de carabassa - 21:30 Galetes daneses	23	24	25
26 - 20:00 Monogràfic cuina del marroc	27 - 17:15 Classe de pastisseria: masses de pa, baguette, viena....	28 - 19:30 Sandwix enrotllat tonyina - 20:30 Gobi - 21:30 Cake de platan i xocolata	29 - 19:30 Cigrons estofats amb ou - 20:30 calamars amb pèsols - 21:30 pâte de fruites	30	31	1