

MENÚ OVO-LACTO-PISCI-VEGETARIANO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
28	29	30	1	2
			<ul style="list-style-type: none"> · Arroz integral con verduras · Tortilla de patatas con ensalada de lechugas y queso · Fruta del tiempo 	<p>ST. NIKOLAUS</p> <ul style="list-style-type: none"> · Crema de calabaza y puerros · Canelones de verduras gratinados · Bizcocho de chocolate
5	6	7	8	9
<ul style="list-style-type: none"> · Macarrones napolitana · Tofu plancha con sésamo tostado y salsa Teriyaki (opcional) * * P3 y Parvulario con salsa de queso · Fruta del tiempo 	F I E S T A	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz 3 delicias c/mortadela vegana · Croquetas de calabaza y queso con ensalada de lechugas y zanahoria · Yogurt 	F I E S T A	F I E S T A
12	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Arroz con salsa de tomate · Tortilla de espinacas con ensalada de lechugas, pera y nueces · Queso con membrillo 	<ul style="list-style-type: none"> · “Escudella” vegetal completa Sopa de pasta · “Pilota” vegetal, verduras y garbanzos · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verduras de invierno con picatostes · Pizza con napolitana con tomate, orégano, mortadela vegana y mozzarella · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Lentejas estofadas con verduras · Hamburguesa de seitán con patatas chip · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la boloñesa vegetal · Merluza a la romana con ensalada de lechugas y aceitunas · Fruta del tiempo
19	20	21	22	23
<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de acelga, patata y calabaza con aceite de ajo · Hamburguesa de seitán con queso · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz de verduras, y queso parmesano · Bacalao al horno con salsa de tomate · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Garbanzos guisados con verduras · Seitán rebozado con ensalada de lechugas y manzana · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal de Navidad con galets · Canelones de verduras y piñones gratinados · Turrón 	23
26	27	28	29	30
VACACIONES DE NAVIDAD				

Todos los platos están elaborados por los cocineros del centro a partir de ingredientes frescos, ecológicos de proximidad y de temporada a excepción de la ternera.

Las ensaladas se hacen con lechugas diversas y otros ingredientes según la temporada: pepino, tomate, aceitunas, zanahoria, remolacha, pipas de girasol, sésamo tostado, semillas de lino y germinados.

Menús elaborados y revisados por Joan Maria Ribas Framis y Gabor Smit (AEDN: 2303)