



FEBRERO

CURSO 2016-2017

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
		<ul style="list-style-type: none"> · Lentejas estofadas con verduras · Tortilla de patatas con ensalada de lechugas y sésamo tostado · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Gratinado de acelga calabaza y patata · Empanada de atún con ensalada de lechugas y aceitunas · Fruta del tiempo 	<p>FIESTA DE LIBRE DISPOSICIÓN</p>
	6	7	8	9
<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la napolitana · Hamburguesa de ternera con queso y cebolla caramelizada · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Alubias del ganxet con patata · Escalopa de pollo con ensalada de lechugas y aguacate · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verduras de invierno con picatostes · Lomo rustido en salsa con puré de patata · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz a la milanesa con jamón y costilla · Bacalao al horno con cebolla y tomate · Bizcocho de yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa · Sopa de pasta · "Pilota", verduras y garbanzos · Fruta del tiempo
	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Pastel de patata con tomate y atún gratinado · Carne magra rebozada con ensalada de lechugas y pasas · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz integral con verduras · Fricandó de ternera con champiñones y zanahoria · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrones carbonara · Merluza al horno con cebolla y patata · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Garbanzos guisados con verduras · Pollo al curry con manzana · Macedonia de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col y patata con pipas tostadas de girasol · Lasaña de carnes gratinada con bechamel · Fruta del tiempo
	20	21	22	23
<ul style="list-style-type: none"> · Lentejas estofadas con chorizo · Brochetas de pollo, sesamo y salsa teriyaki · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis boloñesa · Mairas rebozadas con ensalada de lechugas y pipas de calabaza · Yogurt con miel 	<ul style="list-style-type: none"> · Brócoli, coliflor y patata gratinados con bechamel · Bistec de ternera con ensalada de lechugas y zanahoria · Fruta del tiempo 	<p>Jueves Lardero</p> <ul style="list-style-type: none"> · Arroz con tomate · Tortilla de butifarra de huevo con patatas fritas · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de calabaza y puerros con crujiente de kikos · Pizza con tomate, jamón dulce y mozzarella · Fruta del tiempo
	27	28		
<ul style="list-style-type: none"> · Fideos a la cazuela con verduras · Estofado de pavo con patata y zanahoria · Queso con membrillo y nueces 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de pescado con arroz · Salchichas con tomate y ensalada de lechugas con aceitunas · Fruta del tiempo 			

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 y el pollo teriyaki. Las ensaladas se hacen con lechugas variadas y otros ingredientes según la temporada: pepino, tomate, aceitunas, zanahoria, remolacha, pipas de girasol, sésamo, germinados...

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas Framis i Gabor Smit (ADITEC: 0009)

