



FEBRERO

CURSO 2016-2017

CELÍACO

| 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 · Pizza s/gluten de atún con ensalada de lechugas y aceitunas · Fruta del tiempo | <p>FIESTA DE LIBRE DISPOSICION</p> |
| | | | 8 | 9 |
| <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis de arroz a la napolitana · Hamburguesa de ternera s/gluten con queso y cebolla caramelizada · Fruta del tiempo | <ul style="list-style-type: none"> · Alubias del ganxet con patata · Escalopa de pollo rebozadas con harina de garbanzos y ensalada de lechugas · Yogurt | <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verduras de invierno con picatostes de pan s/gluten · 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 s/gluten de yogurt | <ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa Sopa de pasta s/gluten · "Pilota" s/gluten, verduras y garbanzos · Fruta del tiempo |
| | | | 15 | 16 |
| <ul style="list-style-type: none"> · Pastel de patata con tomate y atún gratinado · Carne magra rebozada con harina de garbanzos y ensalada de lechugas y pasas · Yogurt | <ul style="list-style-type: none"> · Arroz integral con verduras · Fricandó de ternera rebozado con harina de garbanzos con champiñones y zanahoria · Fruta del tiempo | <ul style="list-style-type: none"> · Macarrones de arroz 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 s/gluten de carnes gratinada con bechamel s/gluten · Fruta del tiempo |
| | | | 22 | 23 |
| <ul style="list-style-type: none"> · Lentejas estofadas con chorizo · Brochetas de pollo, sesamo · Fruta del tiempo | <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis de arroz a la boloñesa · Mairas rebozadas con harina de garbanzos y ensalada de lechugas con pipas de calabaza · Yogurt con miel | <ul style="list-style-type: none"> · Bròcoli, coliflor y patata gratinados con bechamel s/gluten · 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 s/gluten con tomate, jamón dulce y mozzarella · Fruta del tiempo |
| | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> · Fideos de arroz 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)