

FEBRER

CURS 2016-2017

S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cigrons estofats amb verdures</li> <li>· Seità guisat amb pastanaga i patata</li> <li>· logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Trinxat de bleda, carbassa i patata gratinat</li> <li>· Mandonguilles s/ou amb salsa</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs 3 delícies s/ou</li> <li>· Maires arrebossades s/ou amb amanida d'enciams i germinats</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
	6	7	8	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carbassa i porros amb crostonets</li> <li>· Pollastre guisat amb poma i curri</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons a la napolitana</li> <li>· Hamburguesa de tofu i bolets amb amanida d'enciams</li> <li>· logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Mongeta del ganxet guisada amb verdures</li> <li>· Gall d'indi arrebossat s/ou amanida d'enciams i pipes de girasol</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs integral a la cassola amb verdures</li> <li>· Lluç al forn amb ceba i patata</li> <li>· logurt amb mel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Escudella completa Sopa de pasta</li> <li>· Pilota s/ou , verdures i cigrons</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cous cous amb verdures</li> <li>· Fricandó de vedella amb xampinyons i patata</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures d'hivern amb crostonets</li> <li>· Lassanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis a la carbonara s/ou</li> <li>· Verat al forn amb ceba i tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Trinxat de col i patata amb oli d'all</li> <li>· Escalopa de pollastre s/ou amb amanida d'enciams i pipes de girasol</li> <li>· logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>· Carn magra a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
	20	21	22	23
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fideus a la cassola amb sèpia</li> <li>· Bistec de vedella a la planxa amb salsa de ceba i amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de galets</li> <li>· Bacallà al forn amb patates xips (Fish &amp; Xips)</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cigrons estofats amb ceba i patata</li> <li>· Croquetes de mill i verdures s/ou amb amanida d'enciams i germinats</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p><b>Dijous Gras</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Mongeta del ganxet i patata saltejada amb all</li> <li>· Butifarra al forn amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de porros amb "kikos" mòlts</li> <li>· Pizza de tomàquet, pernil dolç i mozzarella</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
	27	28		
<p><b>FESTA DE LLIURE</b></p> <p><b>DISPOSICIÓ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs integral amb verdures</li> <li>· Salsitxes amb tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>			

Tots els plats estan elaborats per les cuineres del centre, Àlex, Adelina i Mireia, a partir d'ingredients frescos, ecològics, de proximitat i de temporada. Les amanides es fan amb enciams variats i altres ingredients segons temporada: cogombre, tomàquet, olives, pastanaga, remolatxa, pipes de girasol, sèsam torrat, llavors de lli i germinats.

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