

FEBRER

CURS 2016-2017

CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb patata i verdures · Truita de formatge i amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleda, carbassa i patata gratinat · Llom a la planxa amb amanida d'enciams i sèsam torrat · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies · Lluç al forn amb ceba i patata · Fruita del temps
	6	7	8	9
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porros amb crostonets de pa s/gluten · Pastís de mill i carns s/gluten gratinat amb beixamel s/gluten · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs a la carbonara · Bacallà al forn amb ceba i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Pollastre arrebossat amb farina de cigrons amb patates fregides · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del ganxet guisada amb verdures · Truita de patates amb amanida d'enciams i pipes de girasol · logurt amb mel 	<ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa Sopa de pasta s/gluten · Pilota s/gluten, verdures i cigrons · Fruita del temps
	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb costelló i verdures · Truita de calçots i amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern amb crostonets de pa s/gluten · Lassanya s/gluten de carns gratinada amb beixamel s/gluten · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs a la napolitana · Maires arrebossades amb farina de cigró i amanida d'enciams i germinats · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Guisat de lleties amb patata i verdures · Pollastre al curri amb poma · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col i patata amb oli d'all · Fricandó de vedella arrebosat amb farina d'arròs i xampinyons · Fruita del temps
	20	21	22	23
<ul style="list-style-type: none"> · Fideus d'arròs a la cassola amb sèpia · Carn magra guisada amb pastanaga i patata · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de pasta s/gluten · Pilota de vedella s/gluten amb salsa de peres · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb ceba i patata · Croquetes de lluç s/gluten i arrebosades amb farina d'arròs i amanida d'enciams · Fruita del temps 	<p>Dijous Gras</p> <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb costelló, verdures i formatge · Truita de butifarra amb amanida d'enciams i olives · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de porros amb "kikos" molts · Pizza s/gluten de tomàquet, pernil dolç i mozzarella · Fruita del temps
	27	28		
<p>FESTA DE LLIURE</p> <p>DISPOSICIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb verdures · Salsitxes amb tomàquet i patates xips · Fruita del temps 			

Tots els plats estan elaborats per les cuineres del centre, Juani, Mari, Sol i Asun , a partir d'ingredients frescos, ecològics, de proximitat i de temporada. Les amanides es fan amb enciams variats i altres ingredients segons temporada: cogombre, tomaquet, 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)

