

FEBRER

CURS 2016-2017

CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Lluç al forn amb ceba i patata · 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"> · Cigrons estofats amb patata i verdures. · Truita de formatge i amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
	6	7	8	9
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porros amb crostonets de pa s/gluten · Pollastre guisat amb poma i curri · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs a la napolitana · Llom arrebosat amb farina de cigrons i amanida d'enciams i remolatxa · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del ganxet guisada amb verdures · Truita de patates amb amanida d'enciams i pipes de girasol · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa Sopa de pasta s/gluten · Pilota s/gluten, verdures cigrons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies · Maires arrebossades amb farina de cigrons i amanida d'enciams i germinats · logurt amb mel
	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb verdures · Fricandó de vedella arrebosat amb farina de cigrons i xampinyons amb patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern amb crostonets de pa s/gluten · Lassanya s/gluten de lleties i arròs integral gratinada 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"> · Trinxat de col i patata amb oli d'all · Escalopa de pollastre arrebosada amb farina de cigrons i amanida d'enciams · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Truita de calçots i amanida d'enciams i pastanaga · 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 · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de pasta s/gluten · Pilota de vedella s/gluten amb salsa de peres · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb ceba i patata · Croquetes de mill i verdures arrebossades 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 i alguna mongeta del ganxet amb amanida d'enciams i olives. · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de porros amb "kikos" mòlts · 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, Xavier, Loli i Isabel, 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)