

MARÇ

CURS 2016-2017

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons a la napolitana · Vegenugets de tofu i formatge al forn amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Hummus amb bastonets de pa i pastanaga · Bacallà al forn amb ceba, tomàquet i patata · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Bròcoli, col-liflor i patata gratinats amb beixamel · Escalopa de vedella amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps
			8	9
<ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Butifarra al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb tomàquet · Truita de patates i amanida d'enciams i sèsam torrat · logurt amb mel 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb verdures · Seità arrebossat i amanida d'enciams i ravenets · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de galets · Luç al forn amb patata i ceba · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleda, carbassa i patata gratinat amb formatge · Pollastre guisat amb pastanaga i xampinyons · Fruita del temps
			15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la cassola amb verdures · Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams i pipes · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro · Lassanya de lleties i blat forment gratinada amb beixamel · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix amb arròs · Llom a la planxa amb patates xips · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cous cous de verdures · Gall dindi guisat amb pastanaga i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de remolatxa, pastanaga i tomàquet · Maires arrebossades i amanida d'enciams i pastanaga · logurt
			22	23
<ul style="list-style-type: none"> · Col i patata amb oli d'all · Guisat de carn magra amb pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons a la bolonyesa · Truita de calçots amb amanida d'enciams i pipes de girasol · Formatge amb codony 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies · Verat al forn amb ceba i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa · Pilota, verdures i mongeta del carai · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures amb crostonets · Falàfel de cigrons, sofregit i picada vegetal amb amanida d'enciams i olives · logurt
			29	30
<ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb xoriço · Hamburguesa de pollastre a la planxa i amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, amb tonyina, ou dur i salsa de tomàquet · Fricandó de vedella amb pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb espinacs · Carn magra arrebossada i amanida d'enciams i poma · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · Bacallà al forn amb ceba i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verdures amb fideus i sèmola de blat de moro · Pizza hortolana amb verdures, tomàquet i formatge · Fruita del temps

Tots els plats estan elaborats per les cuineres del centre, Sandra, Lourdes i Loli, 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)