

ABRIL

CURS 2016-2017

**CELÍAC**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs integral a la cassola amb verdures</li> <li>· Hamburguesa de conill amb amanida d'enciams i pipes de girasol</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	4 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons d'arròs napolitana</li> <li>· Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· Formatge amb codonyat</li> </ul>	5 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Hummus amb bastonets de pa s/gluten i pastanaga</li> <li>· Llom a la planxa amb pastanaga i tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	6 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de fideus d'arros</li> <li>· Maires arrebossades amb farina de cigró i amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· logurt</li> </ul>	7 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures amb crostonets de pa s/gluten</li> <li>· Lassanya s/gluten de carns gratinada amb beixamel s/gluten</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
10 <p><b>VANCANCES DE SETMANA SANTA</b></p>	11 <p><b>VANCANCES DE SETMANA SANTA</b></p>	12 <p><b>VANCANCES DE SETMANA SANTA</b></p>	13 <p><b>VANCANCES DE SETMANA SANTA</b></p>	14 <p><b>VANCANCES DE SETMANA SANTA</b></p>
17 <p><b>VANCANCES DE SETMANA SANTA</b></p>	18 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs amb tomàquet</li> <li>· Truita de patates amb amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· logurt</li> </ul>	19 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Mongeta del carai guisada amb patata i verdures</li> <li>· Pollastre al curri amb poma</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	20 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Trinxat col i patata amb oli d'all</li> <li>· Escalopa de vedella arrebossada amb farina de cigró i amanida d'enciams i olives</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	21 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis d'arros napolitana</li> <li>· Bacallà al forn amb ceba tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
24 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs 3 delícies</li> <li>· Bistec de vedella a la planxa amb amanida d'enciams i germinats</li> <li>· logurt</li> </ul>	25 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Escudella completa Sopa de fideus d'arròs</li> <li>· Pilota s/gluten, verdures i cigrons</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	26 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Lenties guisades amb ceba i patata</li> <li>· Llom a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	27 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Trinxat de bleda, pastanaga i patata gratinat</li> <li>· Fricandó de vedella, arrebossat amb farina de cigró, amb xampinyons</li> <li>· logurt amb mel</li> </ul>	28 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet</li> <li>· Croquetes de lluç s/gluten amb amanida d'enciams i sèsam torrat</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>

Tots els plats estan elaborats per l'equip de cuina 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, 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)