

ABRIL

CURS 2016-2017

S/OU

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 s/ou amb amanida d'enciams i pipes de girasol</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	4 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons napolitana</li> <li>· Llom planxa 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 i pastanaga</li> <li>· Seità guisat amb pastanaga i tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	6 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de pasta amb galets</li> <li>· Maires arrebossades i amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· logurt</li> </ul>	7 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures amb crostonets</li> <li>· Lassanya de carns gratinada amb beixamel</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>· Llom a la planxa 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 s/ou amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	21 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis carbonara vegetal s/ou</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 s/truita</li> <li>· Barretes de tofu i verdures al forn amb amanida d'enciams i germinats</li> <li>· logurt</li> </ul>	25 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Escudella completa sopa de galets</li> <li>· Pilota s/ou, verdures i cigrons</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	26 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Llenties 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 amb xampinyons</li> <li>· logurt amb mel</li> </ul>	28 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet</li> <li>· Croquetes de lluç arrebossades s/ou 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)