

ABRIL

CURS 2016-2017

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