



ABRIL

CURSO 2016-2017

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	SÁBADO
3 VACACIONES DE PASCUA	4 VACACIONES DE PASCUA	5 VACACIONES DE PASCUA	6 VACACIONES DE PASCUA	7 VACACIONES DE PASCUA
10 VACACIONES DE PASCUA	11 VACACIONES DE PASCUA	12 VACACIONES DE PASCUA	13 VACACIONES DE PASCUA	14 VACACIONES DE PASCUA
17 VACACIONES DE PASCUA	18 · Macarrones napolitana de atún · Carne magra rebozada con ensalada de lechugas y manzana · Yogurt	19 · Garbanzos guisados con cebolla y patata · Brocheta de pollo teriyaki y sésamo · Fruta del tiempo	20 · Ensalada de arroz con tomate, aceitunas, j. dulce y huevo duro · Merluza al horno con cebolla y patata · Fruta del tiempo	21 · Crema de verduras con picatostes · Hamburguesa de ternera con salsa · Macedonia de frutas
24 · Escudella completa Sopa de pasta · "Pilota", verduras y garbanzos · Fruta del tiempo	25 · Arroz con salsa de tomate · Tortilla de patatas con ensalada de lechugas y zanahoria · Yogurt	26 · Gratinado de acelga, zanahoria y patata · Estofado de pavo con champiñones · Fruta del tiempo	27 · Espaguetis carbonara · Mairas rebozadas con ensalada de lechugas y aceitunas · Bizcocho de yogurt	28 · Lentejas guisadas con patata y verduras · Redondo de cerdo en salsa · Fruta del tiempo

Todos los platos están elaborados por los cocineros del centro a partir de ingredientes frescos, ecológicos de proximidad y de temporada a excepción de la ternera y el pollo teriyaki. Las ensaladas se hacen con lechugas variadas y otros ingredientes según la temporada: pepino, tomate, aceitunas, zanahoria, remolacha, pipas de girasol, sésamo, germinados...

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas Framis i Gabor Smit (ADITEC: 0009)