

## OVO-LACTO-VEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons napolitana</li> <li>· Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· Formatge amb codonyat</li> </ul>	4 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs integral a la cassola amb verdures</li> <li>· Hamburguesa de tofu i shiitake amb amanida d'enciams i sèsam torrat</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	5 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de verdures amb galets</li> <li>· Croquetes de carbassa i formatge i amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· iogurt</li> </ul>	6 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Cigrons guisats amb ceba i patata</li> <li>· Seità estofat al curri amb pastanaga i poma</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	7 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Trinxat col i carbassa amb oli d'all</li> <li>· Lassanya de verdures, arròs integral i llenties gratinada amb beixamel</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
10 <p style="text-align: center;"><b>VANCANCES DE SETMANA SANTA</b></p>	11 <p style="text-align: center;"><b>VANCANCES DE SETMANA SANTA</b></p>	12 <p style="text-align: center;"><b>VANCANCES DE SETMANA SANTA</b></p>	13 <p style="text-align: center;"><b>VANCANCES DE SETMANA SANTA</b></p>	14 <p style="text-align: center;"><b>VANCANCES DE SETMANA SANTA</b></p>
17 <p style="text-align: center;"><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>· iogurt</li> </ul>	19 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Mongeta del carai guisada amb patata i verdures</li> <li>· Hamburguesa de seità i carbassa amb patates xips</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	20 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis carbonara vegetal</li> <li>· Hummus amb sèsam torrat i bastonets de pastanaga i de pa</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	21 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures amb crostonets</li> <li>· Pastís de mill, tofu i verdures amb salsa de tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
24 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons amb napolitana</li> <li>· Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· iogurt</li> </ul>	25 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Escudella vegetal. Sopa de verdures i pasta</li> <li>· Pilota vegetal, verdures i mongeta del carai</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	26 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Llenties guisades amb ceba i patata</li> <li>· Seità a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· iogurt amb mel</li> </ul>	27 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Trinxat de bleda, pastanaga i patata gratinat</li> <li>· Pastís de mill i picada vegetal gratinat amb beixamel</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	28 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs 3 delícies amb mortadella de tofu</li> <li>· Croquetes de carbassa i formatge i amanida d'enciams i pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>

Tots els plats estan elaborats per l'equip de cuina Ana, Marta, Marga i Rosa, 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)