



MAYO

CURSO 2016-2017

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
	1	2	3	4	5
FIESTA	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de ave con arroz · Lasaña de carnes gratinada con bechamel · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de lentejas con jamón dulce, tomate y aceitunas · Lomo a la plancha con patatas chips · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrones napolitana · Merluza a la romana con ensalada de lechugas y aceitunas · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensaladilla rusa · Redondo de ternera con zanahoria · Bizcocho de chocolate 	
8	9	10	11	12	
<ul style="list-style-type: none"> · Vichysoise (crema fría de puerros) con kikos crujientes · Timbal de ternera con salsa de manzana · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Garbanzos guisados con patata y verduras · Escalopa de pollo con ensalada de lechugas y sésamo tostado · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz con salsa de tomate · Huevos rellenos con atún y mahonesa · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Gratinado de acelga y patata · Butifarra plancha con ensalada de lechugas y tomate · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de espirales con aceitunas, tomate y salsa pesto · Bacalao al horno con salsa de tomate y ajo · Fruta del tiempo 	
15	16	17	18	19	
<ul style="list-style-type: none"> · Judía tierna y patata · Canelones de tres carnes gratinados con bechamel · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de arroz, j. dulce, aceitunas, tomate y guisantes frescos · Tortilla de patatas con ensalada de lechugas y pipas de girasol · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Empedrat de garbanzos con tomate, aceitunas y remolacha · Merluza al horno con cebolla y patata · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis carbonara · Fricandó de ternera con puré de patata · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema fría de calabacín · Albóndigas en salsa · Fruta del tiempo 	
22	23	24	25	26	
<ul style="list-style-type: none"> · Lentejas guisadas con patata y verduras · Pollo al curry con manzana · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Pastel de patata, salsa de tomate, huevo duro y atún, con mahonesa · Hamburguesa de ternera con calabacín al horno · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz 3 delicias · Mairas rebozadas con ensalada de lechugas y pipas de girasol · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verduras con semillas de girasol tostadas · Pizza de tomate, jamón dulce y mozzarella · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrones boloñesa · Tortilla de espinacas y queso con ensalada de lechugas y zanahoria · Yogurt 	
29	30	31			
<ul style="list-style-type: none"> · Fideuà de sepia · Bistec de ternera a la plancha con ensalada de lechugas y zanahoria · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Hummus con bastones de zanahoria · Carne magra rebozada con ensalada de lechugas y pepino · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz integral con verduras · Brochetas de pollo con salsa teriyaki y sésamo tostado · 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)