

MAIG

CURS 2016-2017

**CELÍAC**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <b>FESTA</b>	2 <b>FESTA DE  LLIURE DISPOSICIÓ</b>	3 · Arròs integral a la cassola amb verdures  · Maires arrebossades amb farina de cigró i amanida d'enciams i olives  · logurt	4 · Espaguetis d'arròs amb napolitana de tonyina  · Gall dindi guisat amb porro i patata  · Fruita del temps	5 · Crema de porros amb crostonets de pa s/gluten  · Pilota de vedella s/gluten amb salsa de poma  · Fruita del temps
8 · Arròs amb salsa de tomàquet  · Carn magra arrebossada amb farina de cigró amb amanida d'enciams i tomàquet  · logurt	9 · Sopa de vegetal amb fideus s/gluten i polenta  · Hamburguesa de vedella s/gluten amb patates xips  · Fruita del temps	10 · Amanida de lleties amb pernil dolç, tomàquet i olives  · Truita de patates amb amanida d'enciams i carbassó ratllat  · logurt	11 · Amanida d'espirls s/gluten amb enciam, olives, tomàquet i salsa  · Lluç al forn amb ceba i patata  · Fruita del temps	12 · Gratinat de bleda, pastanaga i patata  · Cigrons saltats amb mill, remolatxa, olives negres i pipes de girasol  · Fruita del temps
15 · Amanida de macarrons s/gluten amb enciam, remolatxa, olives negres i  · Truita de carbassó i amanida d'enciams i olives  · logurt	16 · Mongeta del carai guisada amb ceba i patata  · Pollastre al curri amb poma  · Fruita del temps	17 · Crema de lleties vermelles i verdures  · Pastís de mill gratinat amb tomàquet, picada vegetal i verdures  · Fruita del temps	18 · Arròs a la cassola amb costelló  · Marmitako de bonítol  · Fruita del temps	19 · Mongeta tendra amb patata  · Butifarra a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga  · logurt
22 · Sopa de peix amb arròs  · Fricandó de vedella s/gluten amb pastanaga  · Fruita del temps	23 · Crema de carbassó amb llavors de carbassa torrades · Lassanya s/gluten de lleties i verdures gratinada amb beixamel s/gluten  · Fruita del temps	24 · Amanida d'arròs amb pernil dolç, tonyina, tomàquet i olives  · Truita de pastanaga i formatge amb amanida d'enciams i sèsam torrat  · Fruita del temps	25 · Hummus amb bastonets de pastanaga  · Llom a la planxa amb amanida d'enciams i tomàquet  · logurt	26 · Espaguetis d'arròs a la carbonara vegetal  · Bacallà al forn amb ceba, patata i oli d'all  · Fruita del temps
29 · Arròs 3 delícies  · Salsitxes amb tomàquet i amanida d'enciams  · Fruita del temps	30 · Gigrons guisats amb verdures  · Escalopa de pollastre s/gluten amb amanida d'enciams i olives  · Fruita del temps	31 · Macarrons d'arròs napolitana  · Tofu marinat planxa arrebossat amb sèsam torrat i amanida d'enciams i pastanaga  · logurt		

Tots els plats estan elaborats per l'equip de cuina Xavier, Loli i Isabel, a partir d'ingredients frescos, ecològics, de proximitat i de temporada. Les amanides es fan amb enciams variats i altres ingredients segons temporada: cogombre, tomàquet, 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)