

MAIG

CURS 2016-2017

CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
FESTA	1 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs amb napolitana de tonyina · Truita de pastanaga i formatge amb amanida d'enciams i sèsam torrat · Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons saltats amb patata, remolatxa, olives i pipes de girasol · Hamburguesa de pollastre amb amanida d'enciams i tomàquet · logurt 	3 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de porros amb crostonets de pa s/gluten · Pilota de vedella s/gluten amb salsa de poma · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Maires arrebossades amb farina de cigró i amanida d'enciams i olives · Fruita del temps
8 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Gall dindi guisat amb porro i patata · Fruita del temps 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de lleties amb pernil dolç, tomàquet i olives · Truita de patates amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · logurt 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verdures amb fideus s/gluten i polenta · Hamburguesa de vedella s/gluten amb patates xips · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espivals s/gluten amb enciam, olives, tomàquet i pesto · Lluç al forn amb ceba i patata · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Gratinat de bleda, pastanaga i patata · Carn magra arrebossada amb farina de cigró amb amanida d'enciams i tomàquet · logurt
15 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de macarrons d'arròs, enciam, remolatxa i tomàquet · Truita de carbassó i amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb llavors de carbassa torrades · Llom a la planxa amb amanida d'enciams i tomàquet · logurt 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa sopa de galets s/gluten · Pilota s/gluten, verdures i cigrons · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la cassola amb costelló · Marmitako de bonítol · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb ceba i patata · Croquetes de mill i verdures s/gluten amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt
22 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix amb arròs · Butifarra a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	23 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Lassanya s/gluten de lleties i verdures gratinada amb beixamel s/gluten · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs carbonara vegetal · Bacallà al forn amb ceba, patata i oli d'all · logurt 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb pernil dolç, tonyina, tomàquet i olives · Fricandó de vedella s/gluten amb pastanaga · Fruita del temps 	26 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i verdures · Pollastre al curri amb poma i patata · Fruita del temps
29 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies · Salsitxes amb tomàquet i amanida d'enciams · Fruita del temps 	30 <ul style="list-style-type: none"> · Gigrans guisats amb verdures · Escalopa de pollastre s/gluten amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	31 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs napolitana · Tofu marinat a la planxa i arrebossat amb sèsam torrat i amanida d'enciams amb pastanaga · logurt 		

Tots els plats estan elaborats per les cuineres del centre, Emi i Nati, 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)