



JUNIO

CURSO 2016-2017

S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de pasta con aceitunas, tomate, atún y aceite de albahaca · Merluza al horno con patata y cebolla · Yogurt de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de tomate con orégano y picatostes · Croquetas de pollo s/lactosa con ensalada de lechugas y tomate · Fruta del tiempo
FIESTA	<ul style="list-style-type: none"> · Judía tierna con patata, al vapor · Redondo de ternera en salsa · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz integral con verduras · Bacalao al horno con tomate y cebolla · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrones con salsa de queso s/lactosa y aceitunas negras · Tortilla de patatas s/lactosa con ensalada de lechugas y pipas de girasol · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Lentejas guisadas con verduras y patata · Salchichas con tomate y ensaladas · Yogurt de soja
<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de pescado con fideos · Tortilla de calabacín s/lactosa con ensalada de lechugas y germinados · Yogurt de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Pastel de patata, salsa de tomate, huevo duro, atún y mahonesa s/lactosa · Lomo a la plancha con ensalada de lechugas y sésamo tostado · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de arroz, con j.dulce, tomate y tortilla s/lactosa · Mairas rebozadas con ensalada de lechugas y pepino · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Gazpacho de tomate y sandía (Sopa de pasta para P3 y Parvulario) · Lasaña de carnes con bechamel s/lactosa · Bizcocho de chocolate s/lactosa 	<ul style="list-style-type: none"> · Empedrat garbanzos, queso fresco s/lactosa, tom., aceitunas, jamón · Pollo al curry con manzana · Fruta del tiempo
<ul style="list-style-type: none"> · Arroz tres delicias s/lactosa · Butifarra al horno con patatas chips · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de lentejas, j.dulce, zanahoria, tomate y aceitunas · Escalopa de pollo con ensalada de lechugas y germinados · Yogurt de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis carbonara s/lactosa · Hamburguesa de ternera s/lactosa con ensalada de lechugas y remolacha · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de calabacín con kikos crujientes · Pizza de jamón dulce, tomate y queso s/lactosa · Helado s/lactosa 	<p>FINAL DE CURSO A LAS 13H.</p> <p>NO HAY SERVICIO DE COMEDOR</p>

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)