

JUNY

CURS 2016-2017

S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de galets · Lluç al forn amb ceba i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleida i pastanaga amb oli d'all · Pilota de vedella s/ou al forn amb salsa de poma · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Hamburguesa de pollastre i amanida d'enciams amb tomàquet · Batut de plàtan 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana de tonyina · Peix a la planxa amb amanida d'enciams i sèsam torrat · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures amb crostonets · Lassanya de lleties i arròs integral amb beixamel · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Maires arrebossades s/ou amb amanida d'enciam i cogombre · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida russa amb maionesa s/ou · Llom a la planxa amb amanida d'enciams i llavors de sèsam · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb tonyina, tomàquet, pastanaga i olives · Llom a la planxa amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix amb fideus · Butifarra al forn amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis marcianos · Bacallà al forn amb tomàquet, ceba i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema freda de carbassó · Pizza de pernil dolç, verdures, tomàquet i mozzarella · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdures · Pollastre al curri, amb poma · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies s/ou · Hamburguesa de vedella s/ou a la planxa amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb patata i verdures · Seità arrebossat s/ou amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de pasta amb olives, pastanaga, tomàquet i tonyina · Croquetes de pollastre s/ou i verdures amb amanida d'enciams i germinats · Gelat de gel 	<p>FI</p> <p>DE</p> <p>CURS</p>	

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)