

IEA ORIOL MARTORELL- BARCELONA

PRIMÀRIA

JUNY

CURS 2016-2017



CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de pasta d'arròs · Truita de patates amb enciam i carbassó ratllat · Fruita del temps 	<p>FESTA DE</p> <p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>
<p>FESTA</p> <p>LOCAL (2ª PÀSQUA)</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs napolitana de tonyina · Truita de pastanaga i amanida d'enciams i remolatxa · Batut de plàtan 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema freda de carbassó · Lassanya s/gluten de carns gratinada amb beixamel s/gluten · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdura · Llom a la planxa amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Lluç al forn amb ceba i patata · Iogurt
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb tonyina, tomàquet, pastanaga i olives · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i germinats · Iogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix amb fideus d'arròs · Butifarra al forn amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Hummus amb bastonets de pastanaga · Pollastre guisat amb porro i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Pastís tebi de carns i mill gratinat, amb amanida d'enciams i cogombre · Iogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs amb carbonara vegetal · Bacallà al forn amb tomàquet, ceba i patates · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies · Hamburguesa de vedella s/gluten a la planxa amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdures · Truita de formatge i amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida pasta d'arròs amb olives, pastanaga, tomàquet i tonyina · Pizza s/gluten de pernil dolç, verdures, tomàquet i mozzarella · Gelat 	<p>FI</p> <p>DE</p>	<p>CURS</p>

Tots els plats estan elaborats per l'equip de cuina Fadoua, Juani, M^a Angeles i Sol, 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)

.....

.....