

OVO-LACTO-VEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb galets · Truita de patates amb enciam i carbassó ratllat · Fruita del temps 	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ <ul style="list-style-type: none"> · Fruita del temps. Postre especial per 6è
FESTA LOCAL (2ª PÀSQUA)	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Truita de pastanaga i amanida d'enciams i remolatxa · Batut de plàtan 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Lassanya amb picada vegetal gratinada amb beixamel · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdura · Pastís de mill i verdures amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Vegenugets de tofu i formatge amb amanida d'enciam i cogombre · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga, tomàquet i xampinyons · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i germinats · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Taboulé (cous cous, carbassó, poma, panses, julivert i menta) · Salsitxes de tofu amb amanida d'enciams i sèsam · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Hummus amb bastonets i pipes · Hamburguesa de seità i carbassa amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Pastís de mill, llenties i verdures amb salsa de tomàquet · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis carbonara vegetal · Truita de patates amb enciam i carbassó ratllat · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies s/pernil dolç · Hamburguesa de tofu i shiitake amb amanida d'enciams i sèsam · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdures · Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	MENÚ FI DE CURS		

Tots els plats estan elaborats per l'equip de cuina Ana, Marta, Marga i Rosa, 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)