



**DICIEMBRE**

**CURSO 2017-2018**

**CELÍACO**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 · Pastel de patata, huevo duro, aceitunas y salsa de tomate, gratinado con mozzarella* · Estofado de pavo* s/gluten con zanahoria y champiñones · Fruta del tiempo
	4 <b>ST NIKOLAUS</b> 5		6	7 8
· Macarrones de arroz napolitana · Butifarra* al horno con ensalada de lechugas y zanahoria · Yogurt	· Crema de calabaza y puerros · Canelones s/gluten gratinados · Bizcocho de almendra s/gluten	<b>FIESTA</b>	<b>PUENTE</b>	<b>FIESTA</b>
11	12	13	14	15
· Arroz con salsa de tomate · Tortilla de patatas con ensalada de lechugas y aceitunas · Queso con membrillo	· Lentejas estofadas con chorizo · Brocheta de pollo* con sésamo tostado y salsa Teriyaki · Fruta del tiempo	· “Escudella” completa Sopa de pasta de arroz · “Pilota”* s/gluten, verduras y garbanzos · Fruta del tiempo	· Crema de verduras de invierno con picatostes de pan s/gluten · Pizza s/gluten con napolitana, orégano, jamón dulce* y mozzarella* · Yogurt	· Espaguetis de arroz a la boloñesa · Pescado de lonja ** · Fruta del tiempo
18	19	20	21	22
· Trinxat de acelga, patata y calabaza con aceite de ajo · Hamburguesa de ternera* con queso · Fruta del tiempo	· Garbanzos guisados con verduras · Carne magra rebozada s/gluten con ensalada de lechugas y manzana · Yogurt	· Arroz de verduras, beicon y queso parmesano · Pescado de lonja ** · Fruta del tiempo	<b>DÍA NO LECTIVO</b>	· Sopa de Navidad con pasta s/gluten · Pollo guisado con ciruelas*, manzana y piñones* · Turrón tipo Xixona* s/gluten

\*Los platos están elaborados por los cocineros del centro. Todos los ingredientes del menú son ecológicos a excepción de los productos señalados con un\*. Podéis consultar el Certificado de la Auditoría Ecológica Externa en [www.ecomenja.com](http://www.ecomenja.com). Además de estos productos ecológicos auditados, intentamos que la mayoría de los mismos sean de proximidad, y aseguramos que todos los ingredientes son frescos.

\*\* El pescado es fresco, de temporada y capturado en las costas catalanas y/o del Cantábrico.

Podéis consultar el pescado servido cada semana así como su preparación y guarnición en [www.ecomenja.com](http://www.ecomenja.com)