

FEBRER

CURS 2017-2018

CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies · Peix de llotja cuinat s/gluten**, amb amanida · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Mill amb verdures · Mandonguilles s/gluten amb salsa · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs a la napolitana · Hamburguesa de cigró i verdures s/gluten, amanida d'enciams i germinats · logurt amb mel 	<ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa · Sopa de pasta d'arròs · Pilota s/gluten, verdures i cigrons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Peix de llotja cuinat s/gluten** · Fruita del temps 	<p>Dijous Gras</p> <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta de Santa Pau i patata saltejada amb all i julivert · Truita de butifarra* amb amanida d'enciams i olives · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porros amb crostonets de pa s/gluten · Pizza s/gluten de tomàquet, pernil dolç i mozzarella* · Fruita del temps
<p>FESTA</p> <p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col i patata amb oli d'all · Carn magra arrebossada amb farina de cigró, amanida d'enciams i poma · Formatge amb codonyat 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs a la carbonara * · Peix de llotja cuinat s/gluten** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Truita de calçots i amanida d'enciams i pastanaga · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern amb crostonets de pa s/gluten · Lassanya s/gluten de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel s/gluten · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs marcianos · Salsitxes* amb tomàquet i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet i tonyina* · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb polenta i fideus d'arròs · Pollastre guisat amb poma i curri · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb ceba i patata · Peix de llotja cuinat s/gluten** · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de porros i llentia vermella amb "kikos*" mòlts · Croquetes de mill i verdures s/gluten amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Llenties amb patata i verdures · Tofu guisat amb pastanaga i xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Fideus d'arròs a la cassola amb sèpia** · Escalopa de pollastre arrebossada a/farina de cigró, amanida amb pipes de girasol · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb verdures · Llom a la planxa amb xips de boniato · Fruita del temps 		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.