



**FEBRERO**

**CURSO 2017-2018**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fideos a la cazuela con costilla</li> <li>· Pollo guisado con cebolla puerro y manzana</li> <li>· Macedonia de frutas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Lentejas guisadas con verduras</li> <li>· Tortilla de patatas con ensalada de lechugas y sésamo tostado</li> <li>· Yogurt</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· "Trinxat" de col y patata con pipas tostadas de girasol</li> <li>· Hamburguesa de ternera* con queso y cebolla caramelizada</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Alubias del ganxet con patata</li> <li>· Carne magra rebozada con ensalada de lechugas y zanahoria</li> <li>· Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis a la carbonara*</li> <li>· Pescado de lonja **</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	<p><b>Jueves Lardero</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arroz con tomate</li> <li>· Tortilla de butifarra de huevo*, con ensalada de lechugas y aceitunas</li> <li>· Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de calabaza y puerros con crujiente de kikos</li> <li>· Pizza con tomate, jamón dulce y mozzarella</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arroz integral con verduras</li> <li>· Salchichas* con tomate y ensalada de lechugas con aceitunas</li> <li>· Yogurt con miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pastel de patata con tomate y atún gratinado</li> <li>· Redondo de ternera* en salsa</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	<p><b>Miércoles de Ceniza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrones con salsa de queso y aceitunas negras</li> <li>· Pescado de lonja **</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Garbanzos guisados con verduras</li> <li>· Brochetas de pollo, sésamo y salsa teriyaki</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	<p><b>FIESTA DE LIBRE DISPOSICIÓN</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Lentejas estofadas con patata y chorizo</li> <li>· Croquetas de pollo con ensalada de lechugas y aceitunas</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis a la napolitana</li> <li>· Lomo rustido en salsa con puré de patata</li> <li>· Yogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Brócoli, coliflor y patata gratinados con bechamel</li> <li>· Bistec de ternera* con ensalada de lechugas y zanahoria</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Escudella completa Sopa de pasta</li> <li>· "Pilota", verduras y garbanzos</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arroz a la milanesa con jamón y verduras</li> <li>· Pescado de lonja **</li> <li>· Bizcocho de yogurt</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arroz 3 delicias</li> <li>· Escalopa de pollo con ensalada de lechugas y aguacate</li> <li>· Queso con membrillo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verduras d'invierno con picatostes</li> <li>· Lasaña de carnes* gratinada con bechamel</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrones a la boloñesa</li> <li>· Tortilla de calabacín con ensalada de lechugas y aceitunas</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>		

\*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)