



FEBRERO

CURSO 2017-2018

CELÍACO

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

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. 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.