



FEBRERO

CURSO 2017-2018

S/HUEVO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<ul style="list-style-type: none"> · Fideos 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 · Bistec a la plancha 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 s/huevo con ensalada de lechugas y zanahoria · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara* s/huevo · Pescado de lonja ** · Fruta del tiempo 	<p>Jueves Lardero</p> <ul style="list-style-type: none"> · Arroz con tomate · Butifarra con ensalada de lechugas y aceitunas · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de calabaza y puerros con crujiente de kikos · Pizza 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 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 · 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/huevo con ensalada de lechugas y aceitunas · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis 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 · Bistec de ternera* con ensalada de lechugas y zanahoria · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa Sopa de pasta · "Pilota" s/huevo, verduras y garbanzos · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz a la milanesa con jamón y verduras · Pescado de lonja ** · Fruta del tiempo
<ul style="list-style-type: none"> · Arroz 3 delicias s/tortilla · Escalopa de pollo s/huevo con ensalada de lechugas y aguacate · Queso con membrillo 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verduras d'invierno con picatostes · Lasaña de carnes* gratinada con bechamel · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrones a la boloñesa · Lomo a la plancha 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.

Podéis consultar el pescado servido cada semana así como su preparación y guarnición en www.ecomenja.com