

MARÇ
CELÍAC

CURS 2017-2018

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|--|--|---|--|--|
| | | | | |
| | | | <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de pasta d'arròs · Peix de llotja cuinat s/gluten**, amb amanida · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleda, carbassa i patata gratinat amb formatge · Timbal de vedella s/gluten amb salsa de peres · Fruita del temps |
| <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs amb salsa de remolatxa, pastanaga i tomàquet · Hamburguesa de vedella s/gluten amb amanida d'enciams i pipes · logurt | <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro · Lassanya s/gluten de lleties i arròs integral gratinada amb beixamel s/gluten · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix amb arròs · Pollastre guisat amb porro i patata · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Mill amb verdures · Truita de patates i amanida d'enciams i sèsam torrat · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la cassola amb costelló · Peix de llotja cuinat s/gluten**, amb amanida · logurt |
| <ul style="list-style-type: none"> · Col i patata amb oli d'all · Guisat de carn magra s/gluten amb pastanaga · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs a la napolitana · Truita de calçots amb amanida d'enciams i pipes de girasol · Formatge amb codony | <ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies · Peix de llotja cuinat s/gluten**, amb amanida · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa sopa de pasta d'arròs · Pilota s/gluten, verdures mongeta del carai · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures amb crostonets de pa s/gluten · Falàfel de cigrons i sofregit s/gluten amb amanida d'enciams i olives · logurt |
| <ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb xoriço · Hamburguesa de pollastre a la planxa i amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, tonyina, ou dur i sofregit de tomàquet · Fricandó de vedella s/gluten amb pastanaga · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb espinacs · Carn magra arrebossada amb farina de cigró i amanida d'enciams i poma · logurt | <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs a la carbonara vegetal · Peix de llotja cuinat s/gluten**, amb amanida · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verdures amb fideus d'arròs i sèmola de blat de moro · Pizza s/gluten hortolana amb verdures, tomàquet i formatge · 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.

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas Framis i Gabor Smit (ADITEC: 0009)