



**ABRIL**

**CURSO 2017-2018**

**OVO-LACTO-PISCI-VEGETARIANO**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrones napolitana</li> <li>· Veguuggets de tofu y queso con ensalada de lechugas y manzana</li> <li>· Yogurt</li> </ul>	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de calabaza y puerro con picatostes</li> <li>· Brocheta de seitan con salsa teriyaki y sésamo</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>		<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de verduras con galets</li> <li>· Pescado de lonja**</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Garbanzos guisados con verduras</li> <li>· Tortilla de patatas con ensalada de lechugas y zanahoria</li> <li>· Macedonia de frutas</li> </ul>
<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arroz con salsa de tomate</li> <li>· Huevos rellenos con atún y mahonesa</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Col y patata con aceite de ajos</li> <li>· Hamburguesa de mijo, con puré de patata</li> <li>· Yogurt</li> </ul>		<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis carbonara vegetal</li> <li>· Pescado de lonja**</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de verduras con arroz</li> <li>· Albóndigas vegetales en salsa</li> <li>· Bizcocho de yogurt</li> </ul>
<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Acelga, zanahoria y patata gratinada con queso*</li> <li>· Seitán rebozado con salsa de tomate y ensalada de lechugas y pera</li> <li>· Yogurt</li> </ul>	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ensalada de garbanzos con tomate, aceituna y huevo duro</li> <li>· Salchichas de tofu con tomate</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>		<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verduras de primavera</li> <li>· Pizza con verduras, tomate y mozzarella*</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arroz 3 delicias s/jamón dulce</li> <li>· Pescado de lonja**</li> <li>· Yogurt</li> </ul>
				<p>27</p>

\*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)

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