



**ABRIL**

**CURSO 2017-2018**

**CELÍACO**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrones de arroz napolitana</li> <li>· Carne magra rebozada con harina de garbanzo con ensalada de lechugas y manzana</li> <li>· Yogurt</li> </ul>	10 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de calabaza y puerro con picatostes s/gluten</li> <li>· Brocheta de pollo a la plancha con ensalada de lechugas y aceitunas</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	11 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ensalada de arroz con tomate, aceitunas, j. dulce y atún</li> <li>· Pescado de lonja s/gluten**</li> <li>· Yogurt</li> </ul>	12 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de ave con galets s/gluten</li> <li>· Hamburguesa de ternera con salsa y patatas chips</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	13 <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>
16 <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>	17 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Col y patata con aceite de ajos</li> <li>· Redondo de ternera en salsa, con puré de patata</li> <li>· Yogurt</li> </ul>	18 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ensalada de lentejas con aceitunas, tomate y j.dulce</li> <li>· Pollo al curry con manzana</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	19 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis de arroz carbonara</li> <li>· Pescado de lonja s/gluten**</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	20 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de pescado con arroz</li> <li>· Albóndigas s/gluten en salsa</li> <li>· Bizcocho s/gluten de yogurt</li> </ul>
23 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Acelga, zanahoria y patata gratinada con queso*</li> <li>· Escalopa de pollo s/gluten con ensalada de lechugas y pera</li> <li>· Yogurt</li> </ul>	24 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ensalada de garbanzos con tomate, aceituna y huevo duro</li> <li>· Salchichas* con tomate</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	25 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrones de arroz a la boloñesa</li> <li>· Tortilla de calabacín con ensalada de lechugas y zanahoria</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	26 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verduras de primavera</li> <li>· Pizza s/gluten con jamón dulce, tomate y mozzarella*</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	27 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arroz 3 delicias</li> <li>· Pescado de lonja s/gluten**</li> <li>· Yogurt</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)

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