



ABRIL

CURSO 2017-2018

S/HUEVO

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

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

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