



ABRIL

CURSO 2017-2018

S/LACTOSA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9	10	11	12	13
<ul style="list-style-type: none"> · Macarrones napolitana · Carne magra rebozada con ensalada de lechugas y manzana · Postre de soja 	<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 s/lactosa y atún · Pescado de lonja** · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de ave con galets · Hamburguesa de ternera s/lactosa con salsa y patatas chips · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Garbanzos guisados con verduras · Tortilla s/lactosa de patatas 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 · Huevos rellenos con atún y mahonesa s/lactosa · 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 · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de lentejas con aceitunas, tomate y jamón dulce s/lactosa · Pollo al curry con manzana · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis carbonara con leche de avena · Pescado de lonja** · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de pescado con arroz · Albóndigas s/lactosa en salsa · Postre de soja
23	24	25	26	27
<ul style="list-style-type: none"> · Acelga, zanahoria y patata gratinada con queso s/lactosa* · Escalopa de pollo con ensalada de lechugas y pera · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de garbanzos con tomate, aceituna y huevo duro · Salchichas* con tomate · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrones a la boloñesa · Tortilla s/lactosa de calabacín 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 queso s/lactosa* · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz 3 delicias con jamón dulce y tortilla s/lactosa · Pescado de lonja** · Postre de soja

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)