



MAYO
CELÍACO

CURSO 2017-2018

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
31	1	2	3	4
FIESTA	FIESTA	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de calabacín con picatostes s/gluten · Lasaña s/gluten de carnes gratinada con bechamel s/gluten · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de lentejas con jamón dulce, tomate y aceitunas · Lomo a la plancha con patatas chips · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrones de arroz napolitana · Pescado de lonja** cocinado s/gluten · Fruta del tiempo
7	8	9	10	11
<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de ave con fideos s/gluten · Timbal s/gluten de ternera* con salsa de manzana · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Garbanzos guisados con patata y verduras · Escalopa de pollo s/gluten con ensalada de lechugas y sésamo tostado · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz con salsa de tomate · Tortilla de calabacín con ensalada de lechugas y pipas de girasol · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de espirales s/gluten con aceitunas, tomate y salsa pesto · Pescado de lonja** cocinado s/gluten · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Gratinado de acelga, zanahoria y patata · Albóndigas s/gluten a la jardinera con guisantes frescos · Yogurt
14	15	16	17	18
<ul style="list-style-type: none"> · Judía tierna y patata · Canelones s/gluten de tres carnes gratinados con bechamel s/gluten · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de arroz, j. dulce, aceitunas y tomate · Huevos rellenos con atún y mahonesa · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Empedrat de garbanzos con tomate, aceitunas y remolacha · Pescado de lonja** cocinado s/gluten · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis s/gluten carbonara · Fricandó s/gluten de ternera* con puré de patata · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Vichysoise (crema fría de puerros) con kikos crujientes · Butifarra* plancha con ensalada de lechugas y tomate · Yogurt
21	22	23	24	25
FIESTA	<ul style="list-style-type: none"> · Pastel de patata, salsa de tomate, huevo duro y atún, con mahonesa · Hamburguesa de ternera* con calabacín al horno · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz 3 delicias · Pescado de lonja** cocinado s/gluten · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verduras con semillas de girasol tostadas · Pizza s/gluten de tomate, jamón dulce y mozzarella* · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Lentejas guisadas con patata y verduras · Pollo al curry con manzana · Macedonia de frutas con fresas
28	29	30	31	
<ul style="list-style-type: none"> · Fideos s/gluten a la cazuela con verduras · Bistec de ternera* a la plancha con ensalada de lechugas y zanahoria · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Hummus con sésamo y bastones de zanahoria · Brochetas de pollo* con salsa de tomate · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz integral con verduras · Carne magra rebozada con harina de garbanzos y ensalada de lechugas y pepino · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrones de arroz boloñesa · Tortilla de espinacas y queso con ensalada de lechugas y zanahoria · Bizcocho de yogurt 	

Todos los platos están elaborados por los cocineros del centro a partir de ingredientes frescos, ecológicos de proximidad y de temporada a excepción de la ternera y el pollo teriyaki. Las ensaladas se hacen con lechugas variadas y otros ingredientes según la temporada: pepino, tomate, aceitunas, zanahoria, remolacha, pipas de girasol, sésamo, germinados...

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