



MAYO

CURSO 2017-2018

S/HUEVO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
31 FIESTA	1 FIESTA	2 · Crema de calabacín con picatostes · Lasaña de carnes gratinada con bechamel · Fruta del tiempo	3 · Ensalada de lentejas con jamón dulce, tomate y aceitunas · Lomo a la plancha con patatas chips · Yogurt	4 · Macarrones napolitana · Pescado de lonja** · Fruta del tiempo
7 · Sopa de ave con fideos · Timbal s/huevo de ternera* con salsa de manzana · Yogurt	8 · Garbanzos guisados con patata y verduras · Escalopa s/huevo de pollo con ensalada de lechugas y sésamo tostado · Fruta del tiempo	9 · Arroz con salsa de tomate · Hamburguesa de ternera* con ensalada de lechugas y pipas de girasol · Fruta del tiempo	10 · Ensalada de espirales con aceitunas, tomate y salsa pesto · Pescado de lonja** · Fruta del tiempo	11 · Gratinado de acelga, zanahoria y patata · Albóndigas s/huevo a la jardinera con guisantes frescos · Yogurt
14 · Judía tierna y patata · Canelones de tres carnes gratinados con bechamel · Fruta del tiempo	15 · Ensalada de arroz, j. dulce, aceitunas y tomate · Lomo a la plancha con ensalada de lechugas y zanahoría · Yogurt	16 · Empedrat de garbanzos con tomate, aceitunas y remolacha · Pescado de lonja** · Fruta del tiempo	17 · Espaguetis carbonara s/huevo · Fricandó de ternera* con puré de patata · Fruta del tiempo	18 · Vichysoise (crema fría de puerros) con kikos crujientes · Butifarra* plancha con ensalada de lechugas y tomate · Yogurt
21 FIESTA	22 · Pastel de patata, salsa de tomate y atún, con mahonesa · Hamburguesa de ternera* con calabacín al horno · Yogurt	23 · Arroz 3 delicias (zanahoría, tomate y jamón dulce) · Pescado de lonja** · Fruta del tiempo	24 · Crema de verduras con semillas de girasol tostadas · Pizza de tomate, jamón dulce y mozzarella* · Yogurt	25 · Lentejas guisadas con patata y verduras · Pollo al curry con manzana · Macedonia de frutas con fresas
28 · Fideos a la cazuela con verduras · Bistec de ternera* a la plancha con ensalada de lechugas y zanahoria · Fruta del tiempo	29 · Hummus con sésamo y bastones de zanahoria · Brochetas de pollo* con salsa teriyaki y sésamo tostado · Yogurt	30 · Arroz integral con verduras · Carne magra rebozada s/huevo con ensalada de lechugas y pepino · Fruta del tiempo	31 · Macarrones boloñesa · Pollo a la plancha con ensalada de lechugas y zanahoria · 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)