

# ESCOLA WALDORF ROSA D'ABRIL - BARCELONA

INFANTIL

JUNY

CURS 2017-2018



**CELÍAC**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
				<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets s/gluten</li> <li>· Guisat de lleties i arròs integral, amb sogregit de verdures</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
	4	5	6	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs amb ceba, porro i pastanaga</li> <li>· Truita a la francesa i amanida d'enciams i pipes de girasol torrades</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de lleties vermelles i carbassa</li> <li>· Espagueti d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema suau de verdures de primavera amb sèsam torrat</li> <li>· Pastís de mill i cigrons amb verdures i tomàquet</li> <li>· logurt amb mel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa vegetal amb polenta i fideus s/gluten</li> <li>· Pollastre guisat amb poma</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets s/gluten</li> <li>· Guisat de lleties i arròs integral, amb sogregit de verdures</li> <li>· Fruits secs</li> </ul>
	11	12	13	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs amb ceba, porro i pastanaga</li> <li>· Truita a la francesa i amanida d'enciams i pipes de girasol torrades</li> <li>· Formatge amb codonyat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de lleties vermelles i carbassa</li> <li>· Macarrons d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema suau de verdures de primavera amb sèsam torrat</li> <li>· Pastís de mill i cigrons amb verdures i tomàquet</li> <li>· logurt amb mel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa vegetal amb polenta i fideus s/gluten</li> <li>· Pollastre guisat amb poma</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets s/gluten</li> <li>· Guisat de lleties i arròs integral, amb sogregit de verdures</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
	18	19	20	
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs amb ceba, porro i pastanaga</li> <li>· Truita a la francesa i amanida d'enciams i pipes de girasol torrades</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de lleties vermelles i carbassa</li> <li>· Espagueti d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p><b>FI</b></p> <p><b>DE</b></p> <p><b>CURS</b></p>		

\* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un \*. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a [www.ecomenja.com](http://www.ecomenja.com). A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

\*\*El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a [www.ecomenja.com](http://www.ecomenja.com).

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