

# ESCOLA MOGENT - LA ROCA DEL VALLÈS



FEBRER

CURS 2018-2019

**CELÍAC**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 · Crema de lleties vermelles i porros · Croquetes s/gluten de mill i verdures amb amanida d'enciams i poma · logurt Natural
4 · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Carn magra de porc arrebossada s/gluten amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	5 · Lleties amb verdures · Truita de patata i calçots amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	6 · Macarrons d'arròs amb salsa de formatge s/gluten i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps	7 · Hummus de cigrons i remolatxa amb bastonets s/gluten · Hamburguesa de pollastre* amb xips de moniato · logurt Natural	8 · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps
11 · Espaguetis d'arròs napolitana · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	12 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Hamburguesa s/gluten de quinoa i verdures amb salsa de tomàquet · Fruita del temps	13 · Cigrons estofats amb patates i verdures · Llom de porc a planxa amb salsa de ceba i amanida · logurt Natural	14 · Crema de verdures d'hivern amb crostonets s/gluten · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps	15 · Arròs integral a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps
18 · Crema de carbassa i porro amb crostonets s/gluten · Pollastre guisat amb poma i curri · Fruita del temps	19 · Arròs al forn amb sofregit i costelló · Truita d'espinaacs amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	20 · Lleties guisades amb patata i verdures · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · logurt Natural	21 · Macarrons d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps	22 · Gratinat de pastanaga, bleda i patata · Falàfel de cigrons i sofregit s/gluten amb amanida d'enciams i olives · logurt Natural
25 · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i pernil dolç) · Bistec de vedella* amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps	26 · Mill amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps	27 · Crema de porros amb crostonets s/gluten · Pollastre al forn amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps	28 <b>Dijous Gras</b> · Mongeta del Carai i patata saltada amb all i julivert · Truita de butifarra d'ou* amb amanida d'enciams i olives · logurt Natural	

\* 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).