

ESCOLA WALDORF EL TIL·LER - BELLATERRA

INFANTIL

FEBRER

CURS 2018-2019



CELÍAC

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

					1	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets pa s/gluten · Guisat de llenties i arròs integral, amb sofregit de verdures · logurt Natural
	4	5	6	7	8	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets pa s/gluten · Guisat de llenties i arròs integral, amb sofregit de verdures · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Truita a la francesa amb amanida d'enciams i pipes de girasol torrades · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i carbassa · Macarrons d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern amb sèsam torrat · Pastís de mill i mongeta del carai amb verdures i tomàquet · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb polenta i fideus d'arròs · Pollastre guisat amb poma · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets pa s/gluten · Guisat de llenties i arròs integral, amb sofregit de verdures · Fruita del temps 		
	11	12	13	14	15	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets pa s/gluten · Guisat de llenties i arròs integral, amb sofregit de verdures · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Truita a la francesa amb amanida d'enciams i pipes de girasol torrades · Formatge amb Codonyat 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i carbassa · Espaguetis d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern amb sèsam torrat · Pastís de mill i mongeta del carai amb verdures i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb polenta i fideus d'arròs · Pollastre guisat amb poma · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets pa s/gluten · Guisat de llenties i arròs integral, amb sofregit de verdures · Fruita del temps 		
<p>FESTA</p> <p>DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i carbassa · Macarrons d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern amb sèsam torrat · Pastís de mill i mongeta del carai amb verdures i tomàquet · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb polenta i fideus d'arròs · Pollastre guisat amb poma · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets pa s/gluten · Guisat de llenties i arròs integral, amb sofregit de verdures · Fruita del temps 		
	25	26	27	28		
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Truita a la francesa amb amanida d'enciams i pipes de girasol torrades · Formatge amb Codonyat 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i carbassa · Espaguetis d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern amb sèsam torrat · Pastís de mill i mongeta del carai amb verdures i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb polenta i fideus d'arròs · Pollastre guisat amb poma · Fruita del temps 			

* 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. 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.