

ABRIL

CURS 2018-2019

OVO-LACTO-VEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 · Espaguetis napolitana · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	2 · Cigrons estofats amb patates i verdures · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · logurt Natural	3 · Crema de verdures De primavera amb crostonets · Pastís calent de polenta, mongeta del carai i verdures, gratinat amb formatge · Fruita del temps	4 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Fricandó de tofu amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps	5 · Arròs integral a la cassola amb verdures · Hamburguesa de cigrons verdures amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
8 · Gratinat de pastanaga, bleda i patata · Pastís de mill i picada vegetal i verdures, amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps	9 · Arròs al forn amb sofregit i verdures · Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	10 · Mongeta del carai saltada amb patata · Hamburguesa de seità i bolets, amb amanida d'enciams i poma · logurt Natural	11 · Crema de llenties vermelles i porros · Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Fruita del temps	12 · Crema de carbassa i porro amb crostonets · Falàtel de cigrons, sofregit i picada vegetal amb amanida d'enciams i olives · logurt Natural
15	16	17	18	19
22	23 · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives) · Veguuggets al forn amb amanida d'enciams i germinats · logurt Natural	24 · Crema de porros amb crostonets · Seità arrebossat amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	25 · Llenties guisades amb verdures · Truita de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural	26 · Cous cous amb verdures · Hamburguesa de cigrons verdures amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
29 · Bròquil, col-i-flor, pastanaga i patata gratinats amb beixamel · Hamburguesa de quinoa i arròs amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	30 · Arròs integral amb verdures · Mandonguilles vegetals a la jardinera · Fruita del temps	31	32	33

* 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.