

FEBRER

CURS 2019-2020

VEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Pastís de mill i cigrons amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties amb verdures · Falàfel de cigrons, sofregit i picada de seità amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet i olives negres · Vegenugets al forn amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps 	6 <ul style="list-style-type: none"> · Hummus de cigrons i remolatxa amb bastonets · Fricandó de seità amb pastanaga i patata · Fruita del temps 	7 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Tofu guisat amb pastanaga i amb salsa de peres · Fruita del temps
10 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis napolitana · Hamburguesa de cigrons verdures amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb patates i verdures · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern amb crostonets · Pastís de polenta i cigrons gratinat amb formatge*, i amanida · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Fricandó de tofu amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Hummus de llenties amb bastonets · Arròs integral a la cassola amb verdures · Fruita del temps
17 <ul style="list-style-type: none"> · Gratinat de pastanaga, bleda i patata · Pastís de mill i cigrons gratinat amb formatge, i amanida · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs al forn amb sofregit i verdures · Salsitxes de tofu a les fines herbes amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i porros · Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Fruita del temps 	<i>Dijous Gras</i> 20 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del Carai i patata saltada amb all i julivert · Hamburguesa de seità i bolets, amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	21 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro amb crostonets · Falàfel de cigrons, i amanida d'enciams i olives · Fruita del temps
24 <p>FESTA</p> <p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>	25 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de porros amb crostonets · Seità arrebossat amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	26 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, carbassó i olives) · Vegenugets de bolets al forn amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps 	27 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures · Hamburguesa de quinoa i arròs amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	28 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb verdures · Tofu de fines herbes a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · 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.