

FEBRER

CURS 2020-2021

S/LACTOSA

| DILLUNS  | DIMARTS  | DIMECRES  | DIJOUS  | DIVENDRES  |
|--|--|---|---|--|
| 1<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis napolitana</li> <li>· Truita s/lactosa de pastanaga amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>                               | 2<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Cigrons estofats amb patates i verdures</li> <li>· Seità arrebossat amb salsa de tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>                               | 3<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Cous cous amb verdures</li> <li>· Guisat de carn magra de porc amb pastanaga i patata</li> <li>· Postre de soja</li> </ul>                            | 4<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures d'hivern amb crostonets</li> <li>· Lassanya de lleties i arròs integral gratinada amb beixamel s/lactosa</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>                         | 5<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs integral a la cassola amb verdures</li> <li>· Peix de llotja segons les millors captures**</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>                              |
| 8<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Gratinat de pastanaga, bleda i patata amb formatge s/lactosa</li> <li>· Pollastre guisat amb poma i curri</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>                   | 9<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs guisat amb ceba i pastanaga</li> <li>· Hamburguesa s/lactosa de vedella amb amanida d'enciams i magrana</li> <li>· Postre de soja</li> </ul>             | 10<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet</li> <li>· Peix de llotja segons les millors captures**</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul> | <b>Dijous Gras</b> 11<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Mongeta del Carai i patata saltada amb all i julivert</li> <li>· Truita s/lactosa de salsitxes* amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul> | 12<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carbassa i porro amb crostonets</li> <li>· Pizza hortolana amb verdures i tomàquet gratinada amb formatge s/lactosa</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul> |
| 15<br><b>FESTA</b><br><br><b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>   | 16<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs 3 delícies amb truita s/lactosa</li> <li>· Vegenugets de tofu i bolets al forn amb amanida d'enciams i germinats</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul> | 17<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Lleties guisades amb verdures</li> <li>· Truita s/lactosa de patata amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· Postre de soja</li> </ul>              | 18<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons marcanos amb beixamel de beguda de civada</li> <li>· Peix de llotja segons les millors captures**</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>                                       | 19<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Escudella completa Sopa de galets</li> <li>· Pilota s/lactosa, verdures i cigrons</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>  |
| 22<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis carbonara vegetal amb beguda de civada</li> <li>· Truita s/lactosa d'espínacs amb amanida d'enciams i remolatxa</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul> | 23<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· "Trinxat" de col i patata amb oli d'all</li> <li>· Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma</li> <li>· Postre de soja</li> </ul>                | 24<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de peix** amb arròs</li> <li>· Ales de pollastre ecològic cruixents amb quètxup artesà</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>                   | 25<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Pastís s/lactosa de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives</li> <li>· Peix de llotja segons les millors captures**</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>                            | 26<br><ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de lleties vermelles i porros</li> <li>· Croquetes s/lactosa de mill i verdures amb amanida d'enciams i poma</li> <li>· Postre de soja</li> </ul>             |

\* 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).