

MAIG

CURS 2021-2022

CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	3	4	5	6
FESTA	· Crema de verdures de primavera amb crostonets s/gluten	· Arròs guisat amb ceba i pastanaga	· "Trinxat" de bleda, carbassó i patata amb oli d'alls	· Fideus s/gluten a la cassola amb verdures
LLIURE DISPOSICIÓ	· Espaguetis d'arròs a la bolonyesa vegetal s/gluten	· Hamburguesa s/gluten de vedella amb amanida d'enciams i pastanaga	· Pollastre al forn amb tomàquet	· Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida
	· Fruita del temps	· Fruita del temps	· Fruita del temps	· logurt Natural
9	10	11	12	13
· Mongeta tendra amb patata	· Cigrons estofats amb patates i verdures	· Sopa vegetal amb mill i mongeta del carai	· Amanida d'espivals s/gluten amb enciam, olives i tomàquet	· Arròs integral a la cassola amb verdures
· Llom de porc a planxa amb salsa de ceba i amanida	· Hamburguesa vegetariana s/gluten feta a la cuina***, amb amanida	· Gall dindi* guisat amb poma i curri	· Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida	· Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i olives
· logurt Natural	· Fruita del temps	· Fruita del temps	· Fruita del temps	· Fruita del temps
16	17	18	19	20
· Espaguetis d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet	· Trinxat de col amb patata	· Arròs amb salsa de tomàquet	· Sopa d'au amb galets s/gluten i polenta	· Crema de carbassó amb crostonets s/gluten
· Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives	· Fricandó s/gluten de vedella amb xampinyons i pastanaga	· Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida	· Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i poma	· Lassanya s/gluten de lleties i arròs integral gratinada amb beixamel s/gluten
· Fruita del temps	· Fruita del temps	· logurt Natural	· Fruita del temps	· Fruita del temps
23	24	25	26	27
· Taboulé (amanida de mill, carbassó, tomàquet, panses, julivert i menta)	· Lleties guisades amb patata i verdures	· Sopa de peix** amb arròs	· Macarrons d'arròs marcianos	· Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives)
· Mandonguilles s/gluten a la jardineria	· Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives	· Pit de gall dindi* al forn amb all i julivert i amb xips de patata	· Vegenugetts s/gluten fets a la cuina***, al forn amb amanida d'enciams i germinats	· Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida
· Fruita del temps	· Fruita del temps	· Batut amb maduixes del Maresme	· Fruita del temps	· Fruita del temps
30	31			
· Mongeta tendra amb patata	· Hummus de cigrons i remolatxa amb bastonets s/gluten			
· Truita de pastanaga i formatge amb amanida d'enciams i olives	· Pollastre guisat amb patata i xampinyons			
· logurt Natural	· 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