

ESCOLA FRUCTUÓS GELABERT - BARCELONA

FEBRER

CELÍAC

CURS 2022-2023



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 · Cigrons guisats amb patata i verdures · Pollastre* al forn amb xips de moniato · Fruita del temps	2 · Arròs integral a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Iogurt Natural	3 · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza* s/gluten hortolana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
6 · Bròquil i patata al vapor · Pollastre* guisat amb poma i curri · Iogurt Natural	7 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Truita de patata i calçots amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	8 · Lleties guisades amb patata i verdures · Vegenugets s/gluten fets a la cuina*** amb salsa de tomàquet · Fruita del temps	9 · Macarrons d'arròs amb salsa de formatge* i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Fruita del temps	10 · Sopa de peix** amb arròs · Mandonguilles s/gluten a la jardinera · Fruita del temps
15 · Mill amb verdures · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps	14 · Escudella completa Sopa s/gluten de fideus · Pilota s/gluten, verdures i cigrons · Fruita del temps	15 · Arròs 3 delícies (pastanaga, pernil dolç* i olives) · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Iogurt Natural	16 Dijous Gras · Mongeta del Carai guisada amb sofregit de verdures · Truita de patata i botifarra d'ou* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	17 · Trinxat de bleda, carbassa i patata · Hamburguesa s/gluten vegetariana feta a la cuina***, amb quètxup artesà i amanida · Fruita del temps
20 FESTA LLIURE DISPOSICIÓ	21 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Llom de porc* a la planxa amb amanida d'enciams i olives · Iogurt Natural	22 · Espaguetis d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps	23 · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Fruita del temps	24 · Crema de carbassa i porros · Lassanya s/gluten de lleties i arròs integral gratinada amb beixamel s/gluten · Fruita del temps
27 · Macarrons d'arròs amb salsa de tomàquet · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	28 · Crema de verdures d'hivern · Fricandó s/gluten de vedella amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps			

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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, preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenugets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.

