

FEBRER

CURS 2016-2017

S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb verdures · Seità guisat amb pastanaga i patata · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleda, carbassa i patata gratinat · Maires arrebossades s/ou amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies s/truita · Mandonguilles s/ou amb salsa · Fruita del temps
			8	9
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porros amb crostonets · Pollastre guisat amb poma i curri · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons a la napolitana · Barrets de soja i xampinyons amb amanida d'enciams i remolatxa. logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del ganxet guisada amb verdures · Llom a la planxa amb amanida d'enciams i pipes de girasol · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Lluç al forn amb ceba i patata · logurt amb mel 	<ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa Sopa de pasta · Pilota s/ou, verdures i cigrons · Fruita del temps
			15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb verdures · Fricandó de vedella amb xampinyons i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern amb crostonets · Lassanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara s/ou · Bacallà al forn amb ceba i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col i patata amb oli d'all · Escalopa de pollastre s/ou amb amanida d'enciams i pipes de girasol · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Llom planxa i amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
			22	23
<ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb sèpia · Llom a la planxa amb salsa de ceba i amanida d'enciams i pastanaga · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de galets · Pilota de vedella s/ou amb salsa de peres · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb ceba i patata · Croquetes de mill i verdures s/ou amb amanida d'enciams i · Fruita del temps 	<p>Dijous Gras</p> <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb costelló, verdures i formatge · Butifarra a la planxa i alguna mongeta del ganxet amb amanida d'enciams i olives · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de porros amb "kikos" mòlts · Pizza de tomàquet, pernil dolç i mozzarella · Fruita del temps
			27	28
<p>FESTA DE LLIURE</p> <p>DISPOSICIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb verdures · Salsitxes amb tomàquet i patates xips · Fruita del temps 			

Tots els plats estan elaborats per les cuineres del centre, Sandra i Lourdes, a partir d'ingredients frescos, ecològics, de proximitat i de temporada. Les amanides es fan amb enciams variats i altres ingredients segons temporada: cogombre, tomàquet, olives, pastanaga, remolatxa, pipes de girasol, sèsam torrat, llavors de lli i germinats.

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas Framis i Gabor Smit (ADITEC: 0009)