



CARNES TOLTES

El Carnestoltes és una celebració que té els seus orígens a les civilitzacions grega i romana.

A la nostra cultura, aquesta festivitat marca el període just abans de la Quaresma, seguida de la Setmana Santa. Per tant, abans de començar aquests dies s'havien de celebrar amb molta diversió.

Dijous Gras gaudirem com cada any de la truita francesa i la botifarra d'ou. Per compensar aquesta dieta, no et perdis les maduixes, que comencen a arribar al febrer, així com pomes, peres, kiwis, taronges o plàtans, que també són fruits d'aquesta temporada.



| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|--|---|--|--|
| <p>Pasta eco gratinada amb tomàquet i formatge Estofat de pollastre amb xampinyons Fruita del temps ecològica</p> | <p>(*) Cigrons eco guisats amb hortalisses (porro i pastanaga) Peix fresc segons mercat a la marinera amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps</p> | <p>Tricolor de verdures (patata, mongeta verda i pastanaga) (*) Mandonguilles d'au amb salsa de tomàquet i arròs blanc logurt sostenible natural sense sucre i pa integral</p> | <p>Mongetes blanques eco estofades amb verdures (carbassó i pebrots) Cuixa de pollastre a la farigola amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps</p> | |
| <p>Pèsols saltats amb ceba i patata Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps ecològica</p> | <p>Crema de verdures amb crostons (*) Peix a la planxa amb patates fregides Fruita del temps i pa integral</p> | <p>Arròs integral amb tomàquet Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps</p> | <p>DIA MUNDIAL DELS LLEGUMS Llenties eco estofades amb carbassa i patata (*) Ous remenats amb verdures Fruita del temps</p> | <p>(*) Sopa d'au amb pasta eco Lluç al forn amb all i julivert i amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre</p> |
| <p>Patates estofades amb hortalisses (porro i pastanaga) San Jacobo de pollastre amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps</p> | <p>Coliflor amb pastanaga (*) Botifarra d'au amb mongetes blanques saltades Fruita del temps i pa integral</p> | <p>Fideuà eco marinera Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps ecològica</p> | <p>Arròs eco a la cassola amb verdures (carbassó i carbassa) Bacallà al forn amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) logurt sostenible natural sense sucre</p> | <p>(*) Cigrons eco saltats amb xampinyons Pernilet de pollastre rostits amb ceba, pastanaga i patates Fruita del temps</p> |
| <p>Arròs eco a la milanesa amb xampinyons (*) Estofat de fogoner amb patata i pastanaga Fruita del temps ecològica</p> | <p>Mongeta verda amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb ceba i pebrots Fruita del temps i pa integral</p> | <p>Llenties eco estofades amb vegetals (carbassó i pastanaga) Contraçuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps</p> | <p>DIJOUS GRAS Crema de carbassó (*) Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Poma al forn amb canyella</p> | <p>CARNAVAL (*) Macarrons eco a la napolitana (tomàquet i formatge) Filet de lluç arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Natilla de xocolata</p> |
| <p>FESTIU</p> | <h1>INSTITUT MOISES BROGGI</h1> <h1>HALAL</h1> | | | |

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

