























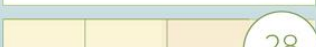

# CARNES TOLTES

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 <b>eco</b> gratinada amb tomàquet i formatge Estofat de pollastre amb xampinyons Fruita del temps <b>ecològica</b></p>	 <p>Pasta <b>eco</b> gratinada amb tomàquet i formatge Estofat de pollastre amb xampinyons Fruita del temps <b>ecològica</b></p>	 <p>Cigrons <b>eco</b> guisats amb hortalisses (porro i pastanaga) i xoriço (* <b>Peix fresc segons mercat</b> al forn amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps</p>	 <p>Tricolor de verdures (patata, mongeta verda i pastanaga) Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet i arròs blanc <b>logurt sostenible natural sense sucre i pa integral</b></p>	 <p>Mongetes blanques <b>eco</b> 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 <b>ecològica</b></p>	 <p>Crema de verdures amb crostons Cap de llom rostit amb patates fregides Fruita del temps <b>i pa integral</b></p>	 <p>Arròs <b>integral</b> amb tomàquet Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps</p>	 <p><b>DIA MUNDIAL DELS LLEGUMS</b> Llenties <b>eco</b> estofades amb carbassa i patata Daus de gall dindi saltats amb verdures Fruita del temps</p>	 <p>Sopa de pasta <b>eco</b> Lluç al forn amb all i julivert i amanida (enciam, pastanaga i olives) <b>logurt sostenible natural sense sucre</b></p>
 <p>Patates estofades amb hortalisses (porro i pastanaga) (* <b>Pollastre arrebossat</b> amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps</p>	 <p>Coliflor amb pastanaga Botifarra de pagès amb mongetes blanques saltades Fruita del temps <b>i pa integral</b></p>	 <p>(* <b>Fideuà eco</b> vegetal Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps <b>ecològica</b></p>	 <p>Arròs <b>eco</b> a la cassola amb verdures (carbassó i carbassa) Bacallà al forn amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) <b>logurt sostenible natural sense sucre</b></p>	 <p>Cigrons <b>eco</b> saltats amb bacó Pernilets de pollastre rostits amb ceba, pastanaga i patates Fruita del temps</p>
 <p>Arròs <b>eco</b> a la milanesa amb xampinyons Estofat de gall dindi amb patata i pastanaga Fruita del temps <b>ecològica</b></p>	 <p>Mongeta verda amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb ceba i pebrots Fruita del temps <b>i pa integral</b></p>	 <p>Llenties <b>eco</b> estofades amb vegetals (carbassó i pastanaga) Contracuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps</p>	 <p><b>DIJOUS GRAS</b> Crema de carbassó Truita francesa amb <b>botifarra d'ou</b> i amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) <b>Poma al forn amb canyella</b></p>	 <p><b>CARNAVAL</b> Macarrons <b>eco</b> a la bolonyesa (carn picada mixta de porc i vedella, tomàquet i formatge) Filet de lluç arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) <b>Natilla de xocolata</b></p>
 <p><b>FESTIU</b></p>	<h1>INSTITUT MOISES BROGGI</h1> <h2>SENSE GAMBES (CRUSTACIS)</h2> 			

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