

Febbraio 2019

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

					1 Pasta e fagioli Pesce fresco con contorno
4 Maccheroni alla napoletana Frittata di patate, insalata di lattuga e carote	5 Pasta e ceci "Calamares a la andaluza", insalata di lattuga e rapa	6 Crema di zucca e carota Polpette con verdure miste e cus cus	7 Fusilli all'olio d'oliva e grana padano Coscette di pollo al forno, insalata di lattuga con olive	8 Risotto con champignon Pesce fresco con contorno	
11 Minestrone Roastbeef con puré di patata americana	12 Riso al pomodoro Frittata di cipollotti, insalata di lattuga e semi tostati	13 Verdure di stagione e patata lesse Lasagne al ragù di carne	14 Spaghetti alla amatriciana Spezzatino di tacchino con carote saltate	15 Lenticchie stufate Pesce fresco con contorno	
18	19	20	21	22	
SETTIMANA BIANCA					
25 Riso con carciofi Frittata di formaggio e carote saltate	26 "Escudella" Bollito con verdure	27 Giornata gastronomica regionale	28 Ceci stufati con bietola Bastoncini di pollo al forno, insalata di lattuga e olive		
Frutta di stagione	logurt con zucchero di canna	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	



* Tutti i piatti sono preparati dal cuoco del centro, con ingredienti freschi e di stagione, con almeno il 70% di prodotti biologici e di prossimità. I contorni che accompagnano i secondi piatti sono sempre elaborati con lattuga e/o ingredienti di stagione: cetrioli, pomodori, carote, olive, semi di girasole, uva passa, semi di sesamo tostati, di lino ... Tutti i pasti sono accompagnati dal pane. Il pesce è fresco e sarà cucinato con la tecnica più adeguata al tipo di pesce. Se è fritto sarà accompagnato da insalata, se è al forno, il contorno sarà o patate o verdure. Il consumo di frutta può essere modificato in funzione della stagionalità della stessa. I menu sono esaminati da David Caballé e Immaculada Tarragó CODINUCAT 682.*