

CARNESTOLTES

El febrer, passa'l a prop del braser. Abridga't bé, perquè encara estem al cor de l'hivern.

El dijous, conegut popularment com a dijous gras o llarder, precedeix al carnestoltes i en algunes localitats s'acostuma a fer un menjar especial commemoratiu on és costum la botifarra d'ou. Aquest 2020, serà el 20 de febrer.

En aquest mes s'inicien algunes labors agràries, al camp hi ha poca feina però cal preparar la terra per a la sembra de primavera.

Qui sembra al febrer, collita té.

Els cítrics, a l'inici de l'any, estan en el seu millor moment i ja pots començar a gaudir de les primeres maduixes, que ens anuncien l'arribada, encara tímida, del bon temps.

També és un bon mes per a les verdures. El que menja verdura té la vida segura.

La primavera comença a despertar-se i els animals estabulats tenen ganes d'eixir a pasturar herba fresca. I per Sant Valentí, l'ametller a florir.



ESCOLA MARE DE DÉU DE LA SOLETAT DE SANT ANDREU
SENSE TOMÀQUET, FRUITS SECS, LLENTIES, BLAT DE MORO, PRÈSSEC, MADUIXES, PINYA, ALBERCOC NI FIGA



Dilluns 3 (*) Arròs bullit Truita de formatge amb amanida (enciam i pebrot escalivat) (*) Fruita del temps permesa cítrica	Dimarts 4 Crema de carbassa Llom adobat a la planxa amb patates fregides (*) Fruita del temps permesa	Dimecres 5 Sopa de picadillo (arròs, ou dur i pernil) (*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i pastanaga) (*) Fruita del temps permesa	Dijous 6 Macarrons a la carbonara (nata, ceba i xampinyons) (*) Peix fresc segons mercat fregit (sense salsa) amb pèsols (*) logurt (no maduixa)	Divendres 7 Mongeta verda amb patata (*) Botifarra d'au al forn amb amanida (enciam i cogombre) (*) Taronja amb canyella
Dilluns 10 (*) Patata bullida amb oli (*) Lluç arrebossat amb amanida (enciam i pastanaga) (*) Fruita del temps permesa	Dimarts 11 Puré de carbassó (*) Mandonguilles mixtes amb timbal d'arròs (sense tomàquet) (*) Fruita del temps permesa	Dimecres 12 (*) Fideuà marinera especial (sense tomàquet) Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) Fruita del temps permesa	Dijous 13 (*) Arròs blanc saltat amb pèsols i pastanaga (*) Perca al forn amb amanida (enciam i cogombre) (*) logurt (no maduixa)	Divendres 14 (*) Cigrons bullits amb xoriçó (sense tomàquet) Pollastre a la farigola al forn amb albergínia i carbassó al forn (*) Fruita del temps permesa
Dilluns 17 (*) Crema de verdures de temporada (sense crostons) (*) Salsitxes d'au a la planxa amb patates (*) Fruita del temps permesa	Dimarts 18 Risotto de xampinyons (*) Vedella bullida amb pèsols i pastanaga (sense tomàquet) (*) Fruita del temps permesa	Dimecres 19 (*) Tricolor de verdures (*) Gall dindi al xilindrón (ceba i pebrots) amb amanida (enciam i olives)(sense tomàquet) (*) Fruita del temps permesa cítrica	Dijous 20 DIJOUS GRAS Sopa de fideus (*) Truita francesa amb botifarra d'ou i amanida (enciam i cogombre) (*) Fruita del temps permesa	Divendres 21 CARNAVAL (*) Espaguetis blancs amb carn picada mixta de porc i vedella i formatge (sense tomàquet) Lluç arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Natilla de xocolata
Dilluns 24 FESTIU	Dimarts 25 Crema de pastanaga Llom rostí amb ceba confitada i cuscús saltat (*) Fruita del temps permesa	Dimecres 26 DIMECRES DE CENDRA (*) Sopa de peix amb arròs (sense tomàquet) (*) Truita de patata amb amanida (enciam i pastanaga) (*) Fruita del temps permesa	Dijous 27 (*) Cigrons bullits (*) Pollastre al forn amb amanida (enciam i cogombre) (*) logurt (no maduixa)	Divendres 28 (*) Macarrons blancs amb oli i formatge Salmó al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) Fruita del temps permesa

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar
Empresa certificada ISO 9001.

* 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 religions