

CARNESTOLTES

El febrer, passa'l a prop del braser. Abriga'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 GLUTEN



Dilluns 3 Llenties amb arròs Truita de formatge amb amanida (enciam i pebrot escalivat) Fruita del temps cítrica	Dimarts 4 Crema de carbassa Llom adobat a la planxa amb patates fregides Fruita del temps	Dimecres 5 Sopa de picadillo (arròs, ou dur i pernil) (*) Pollastre arrebossat (sense gluten) amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps	Dijous 6 (*) Macarrons sense gluten a la carbonara (nata, ceba i xampinyons) (*) Peix fresc segons mercat (fregit sense gluten) a la marinera especial amb pèsols logurt	Divendres 7 Mongeta verda amb patata Botifarra d'au al forn amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) Pinya a la planxa amb canyella
Dilluns 10 Patates estofades amb hortalisses (porro i pastanaga) (*) Lluç arrebossat (sense gluten) amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	Dimarts 11 Puré de carbassó (*) Mandonguilles mixtes (sense gluten) amb sofregit de tomàquet i timbal d'arròs Fruita del temps	Dimecres 12 (*) Fideuà sense gluten marinera especial Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	Dijous 13 Arròs a la cassola amb verdures (mongeta verda, pèsols i pastanaga) Perca al forn amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) logurt	Divendres 14 Cigrons estofats amb xoriçó Pollastre a la farigola al forn amb albergínia i carbassó al forn Fruita del temps
Dilluns 17 (*) Crema de verdures de temporada (sense crostons) (*) Salsitxes d'au a la planxa amb patates Fruita del temps	Dimarts 18 Risotto de xampinyons Ragú de vedella (estofada amb pèsols i pastanaga) Fruita del temps	Dimecres 19 Llenties estofades amb verdures (carbassó i pastanaga) Gall dindi al xilindrón (ceba i pebrots) amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps cítrica	Dijous 20 DIJOURS GRAS (*) Sopa de fideus sense gluten Truita francesa amb botifarra d'ou i amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps	Divendres 21 CARNAVAL (*) Pasta sense gluten a la bolonyesa (carn picada mixta de porc i vedella, tomàquet i formatge) (*) Lluç arrebossat (sense gluten) amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Natilla de xocolata
Dilluns 24 FESTIU	Dimarts 25 Crema de pastanaga (*) Llom rostit amb ceba confitada i patates Fruita del temps	Dimecres 26 DIMECRES DE CENDRA Sopa de peix amb arròs Truita de patata amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	Dijous 27 Cigrons estofats amb verdures Pollastre al forn amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) logurt	Divendres 28 (*) Macarrons sense gluten amb sofregit de tomàquet i formatge Salmó al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps