

CARNESTOLTES

El febrer, passa'l a prop del braser. Abridat 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 LACTOSA



Dilluns 3 Llenties amb arròs (*) Truita francesa amb amanida (enciam i pebrot escalivat) Fruita del temps cítrica	Dimarts 4 (*) Crema de carbassa (sense llet) (*) Llom a la planxa amb patates fregides Fruita del temps	Dimecres 5 (*) Sopa de picadillo (arròs i ou dur) (sense pernil) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps	Dijous 6 (*) Macarrons saltats amb ceba i xampinyons (*) Peix fresc segons mercat a la marinera especial amb pèsols (*) logurt sense lactosa	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 amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	Dimarts 11 (*) Puré de carbassó (sense llet) Mandonguilles mixtes amb sofregit de tomàquet i timbal d'arròs Fruita del temps	Dimecres 12 (*) Fideuà 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 sense lactosa	Divendres 14 (*) Cigrons estofats amb verdures Pollastre a la farigola al forn amb albergínia i carbassó al forn Fruita del temps
Dilluns 17 (*) Crema de verdures de temporada (sense llet ni crostons) (*) Salsitxes d'au a la planxa amb patates Fruita del temps	Dimarts 18 (*) Arròs amb 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 Truita francesa amb botifarra d'ou i amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps	Divendres 21 CARNAVAL (*) Espaguetis a la bolonyesa (carn picada mixta de porc i vedella i tomàquet) (sense formatge) Lluç arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) logurt sense lactosa
Dilluns 24 FESTIU	Dimarts 25 (*) Crema de pastanaga (sense llet) Llom rostit amb ceba confitada i cuscús saltat 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 sense lactosa	Divendres 28 (*) Macarrons amb sofregit de tomàquet i orenga Salmó al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps