

# Menú SENSE CARN (DINAR)

EBM Reus

**GENER 2017**

*Descobreix els aliments a través dels sentits*



Membre col·laborador de:

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>02 gener</b> Espaguetis amb salsa de tomàquet natural i pebrot Finguers de peix amb carbassó a la planxa Selecció de fruita de temporada	<b>03 gener</b> Crema de carbassa Truita de patata i ceba amb crudités de pastanaga a l'oli d'oliva Selecció de fruita de temporada	<b>04 gener</b> Arròs amb pastanaga i pèsols Calamars a la romana amb tomàquet al caliu Selecció de fruita de temporada	<b>05 gener</b> <b>FESTIU</b>	<b>06 gener</b> <b>FESTIU</b>
<b>09 gener</b> Arròs amb salsa de tomàquet i espècies Bunyols de bacallà amb amanida d'enciam, brots de soja i moresc Selecció de fruita de temporada	<b>10 gener</b>  <b>Crema de verdures 'del tros' (carbassó, porro, ceba)</b> Truita de patata i ceba amb tomàquet al caliu Selecció de fruita de temporada	<b>11 gener</b> Fideus rossos de 'a bord' amb sèpia i brou de peix Gallineta a la llanda amb carbassó i ceba Selecció de fruita de temporada	<b>12 gener</b> Bròquil, pastanaga i patata al vapor Figuretes de peix amb crudités de pastanaga a l'oli d'oliva logurt de sabors de fruita	<b>13 gener</b> Lenties guisades a la cassola amb verdures de l'horta Limanda a la papillot sobre llit de ceba, porro i xampinyons Selecció de fruita de temporada
<b>16 gener</b> 'L'equip P del camp' a l'oli d'oliva (pèsols, pastanaga i patata) Calamars a la romana amb amanida d'enciam, moresc i pebrot vermell Selecció de fruita de temporada	<b>17 gener</b> Arròs amb salsa de tomàquet, bajoca, pebrot vermell i ceba Bacallà al forn amb samfaina Selecció de fruita de temporada	<b>18 gener</b> Crema Vichyssoise Figuretes de peix amb tomàquet al caliu Selecció de fruita de temporada	<b>19 gener</b> Espirals amb crema de llet i xampinyons Gallineta al forn sobre llit de ceba, porro i carbassó logurt de sabors de fruita	<b>20 gener</b> Sopa de verdures i pasta Truita de patata i ceba amb llunes de tomàquet amanit Selecció de fruita de temporada
<b>23 gener</b> Arròs amb tomàquet Bunyols de bacallà amb enciam a la juliana, moresc i romolatxa Selecció de fruita de temporada	<b>24 gener</b> Guisat de cigrons amb espinacs Gallineta a la marinera amb daus de patata al suquet Selecció de fruita de temporada	<b>25 gener</b> Sopa de verdures i pasta Calamars a la romana amb crudités de pastanaga a l'oli d'oliva Selecció de fruita de temporada	<b>26 gener</b> Verdura al vapor (patata, pastanaga i bajoca) Truita de patata i ceba amb carbassó a la planxa logurt de sabors de fruita	<b>27 gener</b> Tallarines amb salsa marinera Limanda a la meunière sobre llit de xampinyons, ceba Selecció de fruita de temporada
<b>30 gener</b> Crema de carbassó Finguers de peix amb timbal d'empedrat de fesols Selecció de fruita de temporada	<b>31 gener</b> Pèsols amb patata <b>Peix fresc de llotja</b> a la tempura amb llunes de tomàquet amanit Selecció de fruita de temporada	<b>Tots els ingredients de color verd provenen de agricultura ecològica.</b> <b>Peix fresc de llotja</b> s'escull segons mercat: llucet, seitó, maire o sardina.		