

Menú SENSE PORC (DINAR)

EBM Reus

GENER 2017

Descobreix els aliments a través dels sentits



Membre col·laborador de:

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