

Menú SENSE CARN (DINAR)

EBM Reus

FEBRER 2017

Descobreix els aliments a través dels sentits II



Membre col·laborador de:

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres	
				01 febrer		02 febrer		03 febrer	
				Arròs mariner amb calamarsets de platja Bunyols de bacallà amb crudités de pastanaga ratllada Selecció de fruita de temporada		Sopa de verdures amb cabell d'àngel Truita de patata i ceba amb amanida d'enciam, remolatxa i moresc logurt de sabors de fruita		Macarrons amb salsa de tomàquet natural, verdures i orenga Gallineta a la tempura amb patata al caliu Selecció de fruita de temporada logurt de sabors de fruita	
06 febrer		07 febrer		08 febrer		09 febrer		10 febrer	
Arròs amb salsa de tomàquet i espècies Figures de peix amb amanida d'enciam, moresc i brots de soja Selecció de fruita de temporada		Guisat de cigrons amb bledes Truita de patata i ceba amb llunes de tomàquet amanit Selecció de fruita de temporada		Espaguetis 'alla salsa napolitana' i formatge fos Limanda a la llanda amb paisana de carabassó, ceba i porro Selecció de fruita de temporada		Sopa de verdures amb pistons Truita a la francesa amb patata al caliu logurt de sabors de fruita		Bajoqueta verda, daus de patata i pastanaga Bacallà al forn amb ceba i arròs pilaff Selecció de fruita de temporada	
13 febrer		14 febrer		15 febrer		16 febrer		17 febrer	
Crema de verdures 'del tros' (pastanaga, carbassó i ceba) Truita francesa amb timbal d'empedrat de fesols Selecció de fruita de temporada		Fideus rossos 'a bord' amb sèpia i brou de peix Limanda a la marinera amb daus de patata al suquet Selecció de fruita de temporada		Llenties guisades a la cassola amb verduretes de l'horta Figures de peix amb albergínia a la tempura Selecció de fruita de temporada		Rissotto de xampinyons Peix fresc de llotja a la tempura amb crudités de pastanaga ratllada logurt de sabors de fruita		Verdura tricolor d'hivern a l'oli d'oliva (bròquil, pastanaga i patata) Truita de patata i ceba amb enciam a la juliana, moresc i brots de soja Selecció de fruita de temporada	
20 febrer		21 febrer		22 febrer		23 febrer		24 febrer	
Arròs amb tomàquet Truita de patata i ceba amb amanida d'enciam, remolatxa i moresc Selecció de fruita de temporada		'L'equip P del camp' a l'oli d'oliva (pastanaga, pèsols i patata) Calamar a la romana amb samfaina Selecció de fruita de temporada		Fesols guisats amb verdures (ceba, carbassó, porro i pebrot) Bacallà al forn amb gratén de tomàquet i ceba Selecció de fruita de temporada		Crema de carbassó Truita francesa amb crudités de pastanaga ratllada logurt de sabors de fruita		Espirals amb crema de llet i xampinyons Peix fresc de llotja a la tempura amb tomàquet al caliu Selecció de fruita de temporada	
27 febrer		28 febrer		Tots els ingredients de color verd provenen de agricultura ecològica. Peix fresc de llotja s'escull segons mercat: llucet, seitó, maire o sardina.					
FESTA		Macarrons amb salsa de tomàquet natural, ceba i orenga Bunyols de bacallà amb enciam, moresc i brots de soja Selecció de fruita de temporada							