

SETEMBRE

CURS 2017-2018

CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	11 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs a la napolitana · Carn magra arrebossada s/gluten i amanida d'enciams i poma · logurt 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Crema freda de carbassó amb crostonets s/gluten · Fricandó de vedella s/gluten amb pastanaga · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs, pernil dolç, tomàquet, pastanaga i olives · Peix de llotja segons les millors captures * · Fruita del temps 	14 <p style="text-align: center;">FESTA</p>
18 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de pasta d'arròs amb olives, tomàquet i tonyina · Ous al plat amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix amb arròs · Hamburguesa de vedella s/gluten amb patates xips · Fruita del temps 	20 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de lleties amb enciam, pernil dolç, tomàquet i olives · Tofu estofat amb pastanaga i tomàquet · logurt 	21 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida russa amb maionesa · Peix de llotja segons les millors captures * · Fruita del temps 	22 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra i patata · Pollastre al curri amb poma · Fruita del temps
25 <ul style="list-style-type: none"> · Taboulé (mijo, carbassó, tomàquet, panses, julivert i menta) · Butifarra al forn amb amanida d'enciams i sèsam · Fruita del temps 	26 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb patata i verdures · Tofu arrebossat s/gluten amb amanida d'enciams i germinats · logurt 	27 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga, tomàquet i tonyina · Pizza s/gluten de pernil dolç, verdures, tomàquet i mozzarella · Fruita del temps 	28 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb ceba i patata · Truita de carbassó i amanida d'enciams i pastanaga · logurt 	29 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleada, pastanaga i patata · Estofat de gall dindi amb champinyons · Fruita del temps

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com