

SETEMBRE

CURS 2017-2018

S/OU

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

* 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