



SEPTIEMBRE

CURSO 2017-2018

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	5 · Macarrones napolitana · Pollo al limón con calabacín al horno · Fruta del tiempo	6 · Empanada de atún * · Salchichas * con tomate y ensalada de lechuga y zanahoria · Yogurt	7 · Ensalada de arroz con jamón dulce, zanahoria, tomate y aceitunas · Pescado de lonja ** · Bizcocho de yogurt	8 · Judía tierna con patata al vapor · Escalopa de ternera * con ensalada de lechugas y aceitunas · Fruta del tiempo
11 FIESTA	12 · Crema fría de calabacín con picatostes · Hamburguesa de ternera * con ensalada de lechugas y sésamo tostado · Fruta del tiempo	13 · Ensalada de lentejas, jamón dulce, zanahoria, tomate y aceitunas · Pescado de lonja ** · Fruta del tiempo	14 · Macarrones a la carbonara s/huevo · Tortilla de calabacín con ensalada de lechugas y pipas · Yogurt	15 · Pastel de patata, tomate, huevo duro y atún * con lactonesa · Albóndigas en salsa · Fruta del tiempo
18 · Espaguetis boloñesa · Tortilla de patatas con ensalada de lechugas y germinados · Batido de plátano	19 · Ensaladilla rusa con lactonesa · Lomo rustido en salsa · Fruta del tiempo	20 · Ensalada de garbanzos con tomate, aceitunas y atún * · Hamburguesa de pavo con patata panadera · Fruta del tiempo	21 · Gazpacho de tomate y sandía (Crema de verduras Parvulario y P3) · Pizza de jamón dulce, tomate y mozzarella * · Fruta del tiempo	22 · Arroz tres delicias · Pescado de lonja **
25 FIESTA	26 · Arroz con tomate · Escalopa de pollo con ensalada de lechugas y pera · Yogurt	27 · Fideos a la cazuela con costilla · Pescado de lonja ** · Fruta del tiempo	28 · Crema de calabacín con picatostes · Lasaña de carnes gratinada con bechamel · Fruta del tiempo	29 · "Empedrat" de alubia del ganxet con atún *, tomate y aceitunas · Bistec de ternera * con patatas chips · Yogurt

*Los platos están elaborados por los cocineros del centro. Todos los ingredientes del menú son ecológicos a excepción de los productos señalados con un

*. Podéis consultar el Certificado de la Auditoría Ecológica Externa en www.ecomenja.com. Además de estos productos ecológicos auditados, intentamos que la mayoría de los mismos sean de proximidad, y aseguramos que todos los ingredientes que compramos son frescos.

** El pescado es fresco, de temporada y capturado en las costas catalanas y/o del Cantábrico.

Podéis consultar el pescado servido cada semana así como su preparación y guarnición en www.ecomenja.com