



**SEPTIEMBRE**

**CURSO 2017-2018**

**S/GLUTEN**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	5 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrones d'arròs napolitana</li> <li>· Pollo al limón con calabacín al horno</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	6 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Empanada de atún s/gluten *</li> <li>· Salchichas * con tomate y ensalada de lechuga y zanahoria</li> <li>· Yogurt</li> </ul>	7 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ensalada de arroz con jamón dulce , zanahoria, tomate y aceitunas</li> <li>· Pescado de lonja **</li> <li>· Bizcocho de yogurt s/gluten</li> </ul>	8 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Judía tierna con patata al vapor</li> <li>· Escalopa de ternera s/gluten* con ensalada de lechugas y aceitunas</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>
<b>FIESTA</b>	11 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema fría de calabacín con picatostes s/gluten</li> <li>· Hamburguesa de ternera * s/gluten con ensalada de lechugas y sésamo tostado</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	12 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ensalada de lentejas, jamón dulce, zanahoria, tomate y aceitunas</li> <li>· Pescado de lonja **</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	13 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrones de arroz a la carbonara s/huevo</li> <li>· Tortilla de calabacín con ensalada de lechugas y pipas</li> <li>· Yogurt</li> </ul>	14 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Pastel de patata, tomate, huevo duro y atún * con lactonesa</li> <li>· Albóndigas s/gluten en salsa</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>
18 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis de arroz boloñesa</li> <li>· Tortilla de patatas con ensalada de lechugas y germinados</li> <li>· Batido de plátano</li> </ul>	19 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ensaladilla rusa con lactonesa</li> <li>· Lomo rustido en salsa</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	20 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ensalada de garbanzos con tomate, aceitunas y atún *</li> <li>· Hamburguesa de pavo s/gluten con patata panadera</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	21 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Gazpacho de tomate y sandía s/gluten (Crema de verduras Parvulario y P3)</li> <li>· Pizza s/gluten de jamón dulce, tomate y mozzarella *</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	22 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arroz tres delicias</li> <li>· Pescado de lonja **</li> </ul>
<b>FIESTA</b>	25 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arroz con tomate</li> <li>· Escalopa de pollo con ensalada de lechugas y pera</li> <li>· Yogurt</li> </ul>	26 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fideos de arroz a la cazuela con costilla</li> <li>· Pescado de lonja **</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	27 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de calabacín con picatostes s/gluten</li> <li>· Lasaña s/gluten de carnes gratinada con bechamel s/gluten</li> <li>· Fruta del tiempo</li> </ul>	28 <ul style="list-style-type: none"> <li>· "Empedrat" de alubia del ganxet con atún *, tomate y aceitunas</li> <li>· Bistec de ternera * con patatas chips</li> <li>· Yogurt</li> </ul>

\*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](http://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](http://www.ecomenja.com)