

SETEMBRE

CURS 2017-2018

CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
11	12	13	14	15
	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs a la napolitana · Carn magra arrebossada s/gluten i amanida d'enciams i poma · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema freda de carbassó amb crostonets s/gluten · Fricandó de vedella s/gluten amb pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Empredrat de cigrons amb tonyina, tomàquet i olives · Truita de patates i amanida d'enciams i pipes de girasol torrades · 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
18	19	20	21	22
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de pasta d'arròs amb olives, tomàquet i tonyina · Truita de formatge amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix amb arròs · Hamburguesa de vedella s/gluten amb patates xips · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra i patata · Salsitxes amb tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de llenties amb enciam, pernil dolç, tomàquet i olives · Pollastre al curri amb poma · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida russa amb maionesa · Peix de llotja segons les millors captures * · Fruita del temps
25	26	27	28	29
FESTA	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porros · Lassanya s/gluten de carns gratinada amb beixamel s/gluten · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb ceba i patata · Truita de carbassó i amanida d'enciams i pastanaga · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet... · Peix de llotja segons les millors captures * · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Estofat de gall dindi s/gluten amb polenta · 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, 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