



| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|--|---|---|---|
| 2 · Crema de calabaza y puerros con picatostes · Hamburguesa de ternera* s/huevo con patatas chip · Fruta del tiempo | 3 · Espaguetis napolitana · Bistec de ternera con ensalada de lechugas y pepino · Yogurt | 4 · Hummus con bastones de zanahoria · Pollo guisado con cebolla y puerro · Fruta del tiempo | 5 · Sopa de ave con fideos y polenta · Lomo a la plancha con queso · Fruta del temps | 6 · Arroz a la cazuela con costilla · Pescado de lonja ** · Yogurt |
| 9 · Judia tierna con patata · Salchichas* con salsa de tomate · Fruta del tiempo | 10 · Sopa de pescado** con arroz · Redondo de ternera rustido con salsa de pera · Yogurt | 11 · Macarrones a la carbonara s/huevo · Pescado de lonja ** · Fruta del tiempo | FIESTA | |
| 16 · Lentejas guisadas con chorizo* · Lomo a la plancha con ensalada de lechugas y germinados · Fruta del tiempo | 17 · “Escudella” completa Sopa de pasta · “Pilota”* s/huevo, verduras y garbanzos · Yogurt | 18 · Gratinado de acelga, calabaza y patata · Pollo rebozado s/huevo con ensalada de lechugas y zanahoria · Fruta del tiempo | 19 · Espaguetis boloñesa · Pescado de lonja ** · Yogurt | 20 · Crema de verduras con picatostes · Albóndigas s/huevo a la jardinera · Fruta del tiempo |
| 23 · Pastel de patata, aceitunas y atún con salsa de tomate · Bistec de ternera* con ensalada de lechugas y aceitunas · Fruta del tiempo | 24 · Garbanzos guisados con patata y zanahoria · Carne magra rebozada s/huevo con ensalada de lechugas y manzana · Fruta del tiempo | 25 · Arroz con salsa de tomate · Estofado de pavo con castañas y zanahoria · Boniato al horno | 26 · Crema de puerros · Pizza con tomate, jamón dulce y mozzarella* · Fruta del tiempo | 27 · Espirales con salsa de queso y aceitunas negras · Pescado de lonja ** · Yogurt |
| 30 NO HAY CLASES | 31 NO HAY CLASES | / | | |

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 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