

ESCOLA WALDORF EL TIL·LER - BELLATERRA

PRIMÀRIA I SECUNDÀRIA

NOVEMBRE

CURS 2017-2018



CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		F E S T A	1 · Hummus amb bastonets de pa s/gluten i sèsam torrat · Espaguetis d'arròs gratinats, amb salsa de remolatxa, pastanaga i una mica de tomàquet · Fruita del temps	2 · Mongeta del carai guisada amb verdures i patata · Pollastre arrebossat amb farina de cigró i amanida d'enciams i pastanaga · logurt
6 · Macarrons d'arròs a la napolitana · Tofu a la planxa i amanida d'enciams, panses i poma · Fruita del temps	7 · Sopa vegetal amb polenta i arròs · Pilota de vedella s/gluten al forn amb salsa de peres · Fruita del temps	8 · Llenties estofades amb verdures · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives · logurt	9 · Arròs integral amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures ** · Fruita del temps	10 · Trinxat de col i patata amb oli d'all · Pastís de mill, cigrons i sofregit de tomàquet, gratinat · Fruita del temps
13 · Polenta amb verdures · Pollastre guisat amb amanida d'enciam i sèsam torrat · logurt	14 · Hummus amb bastonets de pa s/gluten i de pastanaga · Macarrons d'arròs marcianos amb formatge ratllat* · Fruita del temps	15 · Arròs 3 delícies · Tofu marinat amb tamarí, guisat amb verdures i xampinyons · Fruita del temps	16 · Bròcoli, col.i.flor i patata al vapor · Cigrons saltats amb mill, remolatxa, olives negres i pipes de girasol · logurt	17 · Crema de carbassa i porros amb crostonets de pa s/gluten · Lassanya s/gluten de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel s/gluten · Fruita del temps
20 · Fideus d'arròs a la cassola amb verdures · Truita de calçots amanida d'enciams i pastanaga · logurt	21 · Escudella complerta Sopa de pasta d'arròs · Pilota s/gluten, verdures i cigrons · Fruita del temps	22 · Arròs integral amb verdures · Tofu a la planxa amb amanida d'enciams, poma i panses · Fruita del temps	23 · Crema de porros amb crostonets de pa s/gluten · Salsitxes de porc* amb tomàquet i amanida d'enciams · logurt	24 · Cigrons guisats amb ceba i patata · Croquetes de mill i verdures s/gluten, amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps
27 · Sopa vegetal amb verdures i cigrons · Fricandó de tofu amb pastanaga i patata · Fruita del temps	28 · Arròs amb napolitana de tonyina* · Truita de patates i amanida d'enciams i remolatxa · logurt	29 · Crema de verdures amb crostonets de pa s/gluten · Pastís de mill, mongeta del carai amb verdures amb salsa de tomàquet · Fruita del temps	30 · Espaguetis d'arròs a la carbonara vegetal · Hamburguesa de pollastre amb amanida d'enciams i sèsam · 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 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.