

ESCOLA CAN BESORA - BARBERÀ DEL VALLÈS



GENER

CURS 2017-2018

S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet i tonyina* · Truita de patates s/lactosa amb amanida d'enciams i olives · logurt de soja 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous de verdures · Mandonguilles s/lactosa en salsa · Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb ceba i patata · Peix de llotja segons les millors captures ** · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col i patates amb oli d'all · Pollastre guisat amb pastanaga i xampinyons · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb polenta i fideus · Barretes de tofu arrebossades amb amanida d'enciams i germinats · logurt de soja
15 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porros amb crostonets · Llom a la planxa amb amanida d'enciams i sèsam torrat · logurt de soja amb mel 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, tomàquet i tonyina* · Truita d'espínacs s/lactosa amb amanida d'enciams i remolatxa ratllada · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la napolitana · Hamburguesa de vedella s/lactosa i amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures ** · logurt de soja 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdures · Croquetes s/lactosa de mill, panses i verdures amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps
22 FESTA	23 <ul style="list-style-type: none"> · Escudella complerta Sopa de pasta 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Bròcoli, col-i-flor i carbassa amb beixamel de llet de civada 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies amb truita s/lactosa 	26 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i verdures
LOCAL	<ul style="list-style-type: none"> · Pilota s/lactosa, verdures i cigrons · Codony amb fruita 	<ul style="list-style-type: none"> · Carn magra arrebossada amb amanida d'enciams i pipes de girasol · logurt de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Peix de llotja segons les millors captures ** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Pizza de tomàquet i verdures · Fruita del temps
29 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis marcianós amb llet de civada · Salsitxes* amb tomàquet · Fruita del temps 	30 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Fricandó de vedella amb pastanaga i patata · Fruita del temps 	31 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern amb crostonets · Lassanya de llenties i blat forment amb beixamel de llet de civada · 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.