

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

PRIMÀRIA

FEBRER

CURS 2017-2018



CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja cuinat s/gluten** · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> Div. s/proteïna animal · Trinxat de bleda, carbassa i patata · Falàfel de cigrons s/gluten, amb salsa de tomàquet · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs a la carbonara vegetal · Bistec de vedella a la planxa amb salsa de ceba i amanida d'enciams i pastanaga · logurt amb mel 	<ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa Sopa de pasta d'arròs · Pilota s/gluten, verdures i cigrons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Peix de llotja cuinat s/gluten** · Fruita del temps 	Dijous Gras <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta de Santa Pau i patata saltejada amb all i julivert · Truita de butifarra* amb amanida d'enciams i olives · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> Div. s/proteïna animal · Crema de carb. i porros, cros. de pa s/gluten · Pizza s/gluten hortolana amb mozzarella* · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col i patata amb oli d'all · Carn magra arrebossada amb farina de cigró amanida d'enciams i poma · Formatge amb codonyat 	<ul style="list-style-type: none"> · Mill amb verdures · Fricandó de vedella s/gluten amb xampinyons i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Hummus amb bastonets de pastanaga · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies · Peix de llotja cuinat s/gluten** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> Div. s/proteïna animal · Macarrons d'arròs a la napolitana · Lenties guisades amb verdures · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb polenta i fideus d'arròs · Pollastre guisat amb poma i curri · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet i tonyina* · Truita de calçots i amanida d'enciams i pastanaga · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb ceba i patata · Peix de llotja cuinat s/gluten** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs marcianos · Llom a la planxa amb xips de boniato · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> Div. s/proteïna animal · Crema de porros i lletia vermella · Croquetes de mill i verdures s/gluten amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb verdures · Mandonguilles s/gluten amb salsa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Lenties amb ceba i patata · Escalopa de pollastre amb farina de cigró amb amanida d'enciams i pipes de girasol · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb sèpia** · Hamburguesa de vedella s/gluten amb amanida d'enciams i pastanaga · 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.