



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<ul style="list-style-type: none"> · Hummus con sésamo y bastones de zanahoria y de pan · Hamburguesa de seitán y calabaza con ensalada de lechugas y aceitunas · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verduras con arroz · Pescado de lonja** · Yogurt
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de tomate a la provenzal con picatostes · Fricandó de seitán con zanahoria · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Alubias de Sta Pau con verduras · Hamburguesa de mijo y verduras con ensalada de lechugas · Yogurt 		<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · Pescado de lonja** · Bizcocho con yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz con tomate · Tortilla de patatas con ensalada de lechugas y pipas de girasol · Fruta del tiempo
<ul style="list-style-type: none"> · “Escudella” vegetal completa · Sopa de pasta · Hamburguesa de pollo, verduras y garbanzos · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de calabaza y puerro con picatostes · Vegenugets rebozados con ensalada de lechugas y peras · Fruta del tiempo 		<ul style="list-style-type: none"> · Lentejas guisadas con verduras · Seitán a la plancha con salsa de tomate y ensalada de lechugas y rúcula · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Fideos a la cazuela con verduras · Pescado de lonja** · Fruta del tiempo
<ul style="list-style-type: none"> · Macarrones a la napolitana · Tortilla de espinacas y queso* · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de garbanzos con tomate, aceituna y huevo duro · Hamburguesa de seitán y calabaza, con puré de patata · Fruta del tiempo 		<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de pescado con arroz · Pizza con verduras, tomate y mozzarella* · Yogurt con miel 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz integral con verduras · Croquetas de calabaza y queso con ensalada de lechugas y zanahoria · Fruta del tiempo

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

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas Framis i Gabor Smit (ADITEC: 0009)