

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

SECUNDÀRIA

JUNY

CURS 2017-2018



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				<i>Div. s/proteïna animal 1</i> · Sopa vegetal amb galets · Falàfel de cigrons, sofregit i picada vegetal amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps
				<i>Div. s/proteïna animal 8</i> · Crema de verdures amb crostonets · Lassanya de lleties i arròs integral gratinada amb beixamel · Fruita del temps
4 · Trinxat de bleda, pastanaga i patata amb oli d'all · Hamburguesa de pollastre i amanida d'enciams amb tomàquet · logurt	5 · Macarrons a la napolitana · Truita de carbassó i amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps	6 · Amanida russa amb lactonesa · Llom a la planxa amb amanida d'enciams i llavors de sèsam · Fruita del temps	7 · Arròs 3 delícies · Peix de llotja segons les millors captures** · Batut de plàtan	
11 · Arròs amb salsa de tomàquet · Truita de patates amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · logurt	12 · Sopa de peix** amb fideus · Pollastre al curri amb poma · Fruita del temps	13 · Crema de carbassó · Butifarra* al forn amb amanida d'enciams i sèsam · logurt	14 · Amanida de pasta amb olives, pastanaga, i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	<i>Div. s/proteïna animal 15</i> · Amanida de cigrons amb tomàquet, pastanaga i olives · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps
18 · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga, tomàquet i tonyina · Carn magra arrebossada amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps	19 · Lleties guisades amb patata i verdures · Ales de pollastre cruixents amb amanida de tomàquet · logurt	20 · Espaguetis napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	21 · Mongeta tendra amb patata · Pilota de vedella al forn amb salsa de poma · Fruita del temps	<i>Div. s/proteïna animal 22</i> · Taboulé (cous cous, carbassó, tomàquet, panses, julivert i menta) · Pizza hortolana amb, tomàquet, verdures i mozzarella · Gelat*

* 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.

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