

SETEMBRE

CURS 2018-2019

CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		12	13	14
		<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Truita de patates amb amanida d'enciams i sèsam torrat · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó · Carn magra arrebossada* amb farina de cigró amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de pasta d'arròs amb enciam, olives i tomàquet · Timbal de vedella s/gluten amb salsa de peres · logurt natural
	17	18	19	20
<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs napolitana · Hamburguesa de pollastre* s/gluten amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons amb tomàquet, tonyina* i olives · Truita de formatge amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb fideus s/gluten · Llom* a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Fricandó de vedella s/gluten amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Peix de llotja s/gluten segons les millor captures** · Fruita del temps
	24	25	26	27
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro amb crostonets de pa s/gluten · Pollastre* guisat amb poma i curri · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs al forn amb sofregit i costelló · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pipes de girasol · logurt natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de lleties amb pernil dolç*, tomàquet i olives · Butifarra* al forn amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs a la carbonara vegetal · Peix de llotja s/gluten segons les millor captures** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Gratinat* de bleda, carbassa i patata · Falàfel de cigrons i sofregit s/gluten amb amanida d'enciams i olives · logurt natural

* 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.