

SETEMBRE

CURS 2018-2019

S/OU

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

\* 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](http://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](http://www.ecomenja.com).