

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

PRIMÀRIA

DESEMBRE

CURS 2018-2019



S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 · Espaguetis a la carbonara vegetal s/ou · Pollastre a la planxa amb amanida d'enciams i olives · Iogurt Natural	4 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Butifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps	5 · Sopa de peix** amb arròs · Hamburguesa s/ou de vedella amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps	6 FESTIU	7 FESTIU
10 · Fideus a la cassola amb verdures · Escalopa de pollastre amb amanida d'enciams i pipes · Fruita del temps	11 · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Bistec de vedella amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	12 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	13 · Sopa d'au amb galets i polenta · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · Fruita del temps	14 · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · Iogurt Natural
17 · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Llom de porc a la planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps	18 · Lleties amb verdures · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · Fruita del temps	19 · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	20 · Hummus de cigrons i remolatxa amb bastonets · Timbal s/ou de vedella amb salsa de peres · Iogurt Natural	MENÚ DE NADAL · Sopa de Nadal amb galets · Pollastre rostit amb pomes, prunes* i pinyons* · Torró* tipus Xoco Cruixent s/ou

* 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.