

GENER

CURS 2018-2019

## OVO-LACTO-VEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
7 <b>FESTA</b>	8 · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives) · Vegenugetts al forn amb amanida d'enciams i germinats · logurt Natural	9 · Crema de porros amb crostonets · Seità arrebossat amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	10 · Llenties guisades amb verdures · Truita de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural	11 · Cous cous amb verdures · Hamburguesa de cigrons verdures amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
14 · Bròquil, col-i-flor, pastanaga i patata gratinats amb beixamel · Hamburguesa de quinoa i arròs amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	15 · Arròs integral amb verdures · Mandonguilles vegetals a la jardineria · Fruita del temps	16 · Hummus amb bastonets de pastanaga i amanida · Macarrons marcianos · Fruita del temps	17 · Escudella vegetal Sopa de pasta · Pilota vegetal, verdures i cigrons · Fruita del temps	18 · Crema de llenties vermelles i verdures de tardor · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
21 · Espaguetis a la carbonara vegetal · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · logurt Natural	22 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Pastís de mill i cigrons amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps	23 · Sopa de verdures amb arròs · Mongeta del ganxet i patata saltejada amb all i julivert · Fruita del temps	24 · Crema de verdures de tardor amb llavors de carbassa torrades · Lassanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · logurt Natural	25 · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Seità arrebossat amb amanida d'enciams i panses · Fruita del temps
28 · Hummus de llenties amb bastonets · Fideus a la cassola amb verdures · Fruita del temps	29 · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	30 · Sopa vegetal amb galets i polenta · Salsitxes de tofu amb quètxup casolà i amanida · Fruita del temps	31 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Cigrons saltats amb mill, remolatxa, olives negres i pibes de girasol · Fruita del temps	

\* 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).