

# ESCOLA CAN BESORA - MOLLET DEL VALLÈS



MARÇ

CURS 2018-2019

S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 · Cous cous amb verdures  · Guisat de carn magra de porc* amb castanyes i pastanaga  · Fruita del temps
	4	5	6	7
<b>FESTA</b>  <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>	· Arròs integral amb verdures  · Mandonguilles vegetals s/ou a la jardinerà  · Fruita del temps	· Macarrons marcianos  · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida  · Fruita del temps	· Escudella completa Sopa de galets  · Pilota* s/ou, verdures i cigrons  · Fruita del temps	8 · Crema de lleties vermelles i verdures d'hivern  · Pizza de pernil dolç* amb tomàquet i mozzarella*  · logurt Natural
	11	12	13	14
· Espaguetis a la carbonara vegetal s/ou  · Pollastre* a la planxa, amb salsa de tomàquet i amanida  · logurt Natural	· Crema de verdures d'hivern amb llavors de carbassa torrades  · Pastís de polenta i cigrons gratinat amb formatge, i amanida  · Fruita del temps	· Sopa de peix** amb arròs  · Hamburguesa de vedella* s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga  · Fruita del temps	· "Trinxat" de col i patata amb oli d'alls  · Lassanya de lleties i arròs integral gratinada amb beixamel  · logurt Natural	15 · Pastís de patata, salsa de tomàquet, carbassó i olives  · Peix de llotja segons les millors captures**  · Fruita del temps
	18	19	20	21
· Fideus a la cassola amb verdures  · Ales de pollastre ecològic cruixents amb quètxup artesà  · Fruita del temps	· Mongeta del carai guisada amb patata i verdures  · Bistec* a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga  · Fruita del temps	· Sopa d'au amb galets i polenta  · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet  · Fruita del temps	· Arròs guisat amb ceba i pastanaga  · Peix de llotja segons les millors captures**  · Fruita del temps	22 · Crema de lleties vermelles i porros  · Croquetes s/ou de mill i verdures amb amanida d'enciams i poma  · logurt Natural
	25	26	27	28
· "Trinxat" de bleda, carbassa i patata  · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida  · Fruita del temps	· Lleties amb verdures  · Pollastre* a la planxa, amb salsa de tomàquet i amanida  · Fruita del temps	· Macarrons amb salsa de formatge i olives negres  · Peix de llotja segons les millors captures**  · Fruita del temps	· Cigrons estofats amb patates i verdures  · Seità arrebossat s/ou amb salsa de tomàquet  · logurt Natural	29 · Arròs amb salsa de tomàquet  · Timbal s/ou de vedella* amb salsa de peres  · 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).