

MAIG

CURS 2018-2019

S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		FESTIU	1	2
			<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons marcianos amb beixamel de beguda de civada · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet gratinada amb formatge* s/lactosa · Fruita del temps
			8	9
<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal amb beguda de civada · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Butifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Hamburguesa s/lactosa de vedella* i amanida d'enciams i cogombre · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de primavera amb llavors de carbassa torrades · Lassanya de lleties i arròs integral gratinada amb beixamel s/lactosa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Pastís fred de patata s/lactosa, salsa de tomàquet. ou dur i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
			15	16
<ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Trita s/lactosa de pastanaga amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb quètxup artesà · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Timbal s/lactosa de vedella* amb salsa de peres · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb pernil dolç, tomàquet i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Croquetes s/lactosa de mill i verdures amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps
			22	23
<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Lleties amb verdures · Trita s/lactosa de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espitals amb enciam, olives i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Hummus de cigrons i remolatxa amb bastonets · Hamburguesa de pollastre* amb xips de patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
			29	30
<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis napolitana · Trita s/lactosa de pastanaga amb amanida d'enciams i olives · Postre de soja 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Fricandó de vedella* amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons amb tomàquet, tonyina*, i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de primavera amb crostonets · Llom de porc* a la planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	<p>FESTA LOCAL</p>

* 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.