

SETEMBRE

CURS 2019-2020

S/OU									
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIJOUS	DIJOUS	DIVENDRES	DIVENDRES	DIVENDRES	DIVENDRES
						12		13	
						<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Bistec de vedella* a la planxa amb amanida d'enciams i sèsam torrat · Fruita del temps 		<ul style="list-style-type: none"> · Crema freda de carbassó amb crostonets · Carn magra* arrebossada s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt natural 	
	16	17	18	19	20				
<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis napolitana · Hamburguesa de pollastre* amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons amb tomàquet, tonyina*, carbassó i olives · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · logurt natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb fideus · Llom* a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	<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"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps 					
	23	24	25	26	27				
<ul style="list-style-type: none"> · Gratinat de bleda, carbassa i patata · Pollastre* guisat amb poma i curri · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs al forn amb sofregit i costelló · Peix de llotja segons les millor captures** · logurt natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de lleties amb pernil dolç, tomàquet i olives · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Peix de llotja segons les millor captures** · logurt natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porros amb crostonets · Hamburguesa de vedella* amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 					
30									
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies s/truita · Bistec de vedella* amb amanida d'enciams i germinats · 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. 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.

