

OCTUBRE

CURS 2019-2020

S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de porros amb crostonets · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> · Lenties guisades amb verdures · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	3 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb verdures · Carn magra de porc* arrebossada s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps
7 <ul style="list-style-type: none"> · Bròquil, col-i-flor, pastanaga i patata gratinats amb beixamel · Escalopa s/ou de pollastre* amb amanida d'enciams i pipes · Fruita del temps 	8 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb verdures · Mandonguilles* s/ou a la jardinera · Fruita del temps 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons marcianos · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa Sopa de galets · Pilota* s/ou, verdures i cigrons · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lenties vermelles i verdures · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
14 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal s/ou · Pollastre* a la planxa, amb salsa de tomàquet i amanida · logurt Natural 	15 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'alls · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Hamburguesa de vedella s/ou amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb llavors de carbassa torrades · Lassanya de lenties i arròs integral gratinada amb beixamel · logurt Natural 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, salsa de tomàquet, carbassó i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
21 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb quètxup artesà · Fruita del temps 	22 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdures · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	23 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lenties vermelles i porros · Croquetes s/ou de mill i verdures amb amanida d'enciams i poma · logurt Natural
28 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Guisat de carn magra de porc* amb castanyes i pastanaga · Fruita del temps 	29 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Pollastre* a la planxa, amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	30 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de formatge i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	31 <ul style="list-style-type: none"> · Hummus de cigrons i remolatxa amb bastonets · Hamburguesa de pollastre* amb xips de moniato · logurt Natural 	

* 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.