

SETEMBRE

CELÍAC

CURS 2020-2021

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	14	15	16	17
FESTA	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures i xoriço* 	<ul style="list-style-type: none"> · Mill amb verdures 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb pasta s/gluten i cigrons
LOCAL	<ul style="list-style-type: none"> · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i germinats · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Truita de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Carn magra de porc arrebossada s/gluten amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Fruita del temps
	21	22	23	24
<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs a la carbonara vegetal 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets s/gluten 	<ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives
<ul style="list-style-type: none"> · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida 	<ul style="list-style-type: none"> · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma 	<ul style="list-style-type: none"> · Hamburguesa s/gluten de vedella amb amanida d'enciams i tomàquet 	<ul style="list-style-type: none"> · Lassanya s/gluten de lleties i arròs integral gratinada amb beixamel s/gluten 	<ul style="list-style-type: none"> · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida
<ul style="list-style-type: none"> · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Fruita del temps
	28	29	30	
<ul style="list-style-type: none"> · Fideus s/gluten a la cassola amb verdures 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets s/gluten i polenta 		
<ul style="list-style-type: none"> · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga 	<ul style="list-style-type: none"> · Ales de pollastre ecològic cruixents amb quètxup artesà 	<ul style="list-style-type: none"> · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet 		
<ul style="list-style-type: none"> · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · 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.

|

.....

.....