

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs guisat amb ceba i pastanaga</li> <li>· Truita de formatge* i amanida d'enciams i pipes de girasol torrades</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de lleties vermelles i carbassa</li> <li>· Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures d'hivern amb sèsam torrat</li> <li>· Pastís de mill i mongeta del carai amb verdures i tomàquet</li> <li>· logurt Natural</li> </ul>	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa vegetal amb polenta i fideus</li> <li>· Pollastre guisat amb poma</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets</li> <li>· Guisat de lleties i arròs integral, amb sofregit de verduretes</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs guisat amb ceba i pastanaga</li> <li>· Truita de formatge* i amanida d'enciams i pipes de girasol torrades</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de lleties vermelles i carbassa</li> <li>· Espagueti amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures d'hivern amb sèsam torrat</li> <li>· Pastís de mill i mongeta del carai amb verdures i tomàquet</li> <li>· logurt Natural</li> </ul>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa vegetal amb polenta i fideus</li> <li>· Pollastre guisat amb poma</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets</li> <li>· Guisat de lleties i arròs integral, amb sofregit de verduretes</li> <li>· logurt Natural</li> </ul>
<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs guisat amb ceba i pastanaga</li> <li>· Truita de formatge* i amanida d'enciams i pipes de girasol torrades</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de lleties vermelles i carbassa</li> <li>· Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomaquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures d'hivern amb sèsam torrat</li> <li>· Pastís de mill i mongeta del carai amb verdures i tomàquet</li> <li>· logurt Natural</li> </ul>	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa vegetal amb polenta i fideus</li> <li>· Pollastre guisat amb poma</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets</li> <li>· Guisat de lleties i arròs integral, amb sofregit de verduretes</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>

\* 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).