

FEBRER

CURS 2020-2021

BASAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 · Espaguetis napolitana · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	2 · Cigrons estofats amb patates i verdures · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · logurt Natural	3 · Cous cous amb verdures · Guisat de carn magra de porc amb pastanaga i patata · Fruita del temps	4 · Crema de verdures d'hivern amb crostonets · Lassanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · Fruita del temps	5 · Arròs integral a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps
8 · Gratinat de pastanaga, bleda i patata · Pollastre guisat amb poma i curri · Fruita del temps	9 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	10 · Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps	Dijous Gras 11 · Mongeta del Carai i patata saltada amb all i julivert · Truita de botifarra d'ou* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	12 · Crema de carbassa i porro amb crostonets · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
15 FESTA LLIURE DISPOSICIÓ	16 · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i pernil dolç) · Veguuggets al forn amb amanida d'enciams i germinats · logurt Natural	17 · Llenties guisades amb verdures. · Truita de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Macarrons marcanos · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps	19 · Escudella completa Sopa de galets · Pilota, verdures i cigrons · Fruita del temps
22 · Espaguetis a la carbonara vegetal · Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i remolatxa · logurt Natural	23 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps	24 · Sopa de peix** amb arròs · Ales de pollastre ecològic cruixents amb quètxup artesà · Fruita del temps	25 · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	26 · Crema de llenties vermelles i porros · Croquetes de mill i verdures amb amanida d'enciams i poma · 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.