

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs marcianos s/gluten · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> · Hummus de cigrons amb bastonets s/gluten · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó i col-i-rave amb crostonets s/gluten · Lassanya s/gluten de lleties i arròs integral gratinada amb beixamel s/gluten · Fruita del temps 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga, tomàquet i tonyina** · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Iogurt Natural
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> · Fideus s/gluten a la cassola amb verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb quètxup artesà · Fruita del temps 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó i bleda amb crostonets s/gluten · Hamburguesa s/gluten de vedella amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de lleties amb pernil dolç, pastanaga i olives · Croquetes s/gluten de mill i verdures amb amanida d'enciams i poma · Iogurt Natural
<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs napolitana · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'estiu amb crostonets s/gluten · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina*** s/gluten, amb amanida · Iogurt Natural 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb tomàquet, tonyina i olives · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps
<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb carbassó ratllat, olives i tomàquet · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs amb salsa de tomàquet · Carn magra de porc arrebossada s/gluten amb amanida d'enciams i pastanaga · Gelat* 			

* 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.

*** les mandonguilles vegetals són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu