

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

PRIMÀRIA

SETEMBRE

CURS 2021-2022



CELÍAC-S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Hamburguesa s/gluten i s/lactosa de vedella amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de pasta s/gluten amb tomàquet, carbassó i olives · Pollastre guisat amb poma i curri · Fruita del temps 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb patates i verdures · Truita s/lactosa de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Postre de soja 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'estiu · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · Fruita del temps
20 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassó i patata amb oli d'all · Llom de porc a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	21 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb verdures · Truita s/lactosa de pastanaga amb amanida d'enciam i tomàquet · Fruita del temps 	22 <ul style="list-style-type: none"> · Mill amb verdures · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Postre de soja 	23 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs napolitana amb formatge s/lactosa ratllat · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps 	24 <p>FESTA</p> <p>LOCAL</p>
27 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i poma · Postre de soja 	28 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Truita s/lactosa de patata amb amanida d'enciam i pipes de carbassa torrades · Fruita del temps 	29 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets s/gluten · Espaguetis d'arròs a la bolonyesa de carn · Fruita del temps 	30 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb sofregit i patata · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · 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.

