

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

SECUNDÀRIA

SETEMBRE

CURS 2021-2022



S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de vedella s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'estiu · Espaguetis a la bolonyesa vegetal · Fruita del temps 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb patates i verdures · Escalopa s/ou de pollastre amb amanida d'enciams i pipes · logurt Natural 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de pasta amb tomàquet, carbassó i olives · Pollastre guisat amb poma i curri · 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 patata i verdures · Seità arrebossat s/ou amb salsa de tomàquet · logurt Natural 	22 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous integral amb verdures · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps 	23 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs al forn amb sofregit i cananes** · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	24 <p style="text-align: center;">FESTA LOCAL</p>
27 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis napolitana · Peix de llotja segons les millor captures** · logurt Natural 	28 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Fricandó de vedella amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps 	29 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps 	30 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Botifarra de porc* al forn 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.