

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

SECUNDÀRIA

MAIG

CURS 2020-2021



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3	4	5	6	7
<ul style="list-style-type: none"> · Llenties amb verdures · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Carn magra de porc arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espitals amb enciam, olives i tomàquet · Timbal de vedella amb salsa de peres · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Hummus de cigrons i remolatxa amb bastonets · Peix de llotja segons les millors captures** · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps
10	11	12	13	14
<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis napolitana · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb tomàquet, tonyina i olives · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Pastís fred de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Guisat de llenties amb patata i verdures · Arròs integral a la cassola amb salsitxa* · Fruita del temps
17	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs al forn amb sofregit · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de pastanaga, bleda i patata · Gall dindi* guisat amb xampinyons. · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de mongeta del carai amb olives, tomàquet i pastanaga · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i poma · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps 	<p>FESTA</p> <p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>
24	25	26	27	28
<p>FESTA</p> <p>LOCAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Taboulé (cous cous, carbassó, tomàquet, panses, julivert i menta) · Guisat de carn magra de porc amb patata i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de llenties amb remolatxa, tomàquet i olives · Truita de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · Iogurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i pernil dolç*) · Vegenugets fets a la cuina***, al forn amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps
31				
<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Pit de gall dindi* arrebossat amb amanida d'enciams i tomàquet · 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 assegurarem 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 hamburgueses i vegenugets s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu