

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

PRIMÀRIA

SETEMBRE

CURS 2021-2022



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