

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

PRIMÀRIA

SETEMBRE

CURS 2021-2022



S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
13 · Arròs amb salsa de tomàquet · Hamburguesa de vedella s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	14 · Amanida de pasta amb tomàquet, carbassó i olives · Pollastre guisat amb poma i curri · Fruita del temps	15 · Cigrons estofats amb patates i verdures · Escalopa s/ou de pollastre amb amanida d'enciams i pipes · Iogurt Natural	16 · Mongeta tendra amb patata · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	17 · Crema de verdures d'estiu · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · Fruita del temps
20 · "Trinxat" de blada, carbassó i patata amb oli d'all · Llom de porc a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps	21 · Mongeta del carai guisada i verdures · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · Iogurt Natural	22 · Cous cous integral amb verdures · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps	23 · Macarrons napolitana amb formatge ratllat · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps	24 FESTA LOCAL
27 · Mongeta tendra amb patata · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i poma · Iogurt Natural	28 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps	29 · Crema de carbassó amb crostonets · Espaguetis a la bolonyesa de carn · Fruita del temps	30 · Llenties 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.