

SETEMBRE

CURS 2021-2022

CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Hamburguesa s/gluten de vedella amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'estiu · Espaguetis d'arròs a la bolonyesa vegetal s/gluten · Fruita del temps 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb patates i verdures · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives · logurt Natural 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps 	17 <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
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 · Croquetes s/gluten de mill i verdures amb amanida d'enciams i poma · logurt Natural 	22 <ul style="list-style-type: none"> · Mill amb verdures · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps 	23 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs marcianos s/gluten · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs al forn amb sofregit i cananes** · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps
MENÚ PRIMERA SETMANA ADAPTACIÓ P3				
20 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets s/gluten · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	21 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó · Pit de gall dindi* arrebossat s/gluten amb amanida d'enciams i poma · logurt Natural 	22 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Mandonguilles* s/gluten a la jardinera · Fruita del temps 	23 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs amb oli d'oliva i formatge ratllat · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb verdures · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps
27 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs napolitana · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i remolatxa · logurt Natural 	28 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Fricandó s/gluten 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 millors captures** cuinat s/gluten · 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.