

# ESCOLA WALDORF EL TIL·LER - BELLATERRA

INFANTIL

SETEMBRE

CURS 2021-2022



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
13 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs integral amb ceba i pastanaga</li> <li>· Truita a la francesa i amanida d'enciams i sèsam torrat</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	14 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de lleties vermelles i carbassa</li> <li>· Macarrons de blat amb salsa de remolatxa, pastanaga i tomaquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	15 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida d'enciams, pastanaga, flocs d'alga nori, tomàquet i olives</li> <li>· Pastís de mill i mongeta del carai amb verdures i tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	16 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa vegetal amb fideus</li> <li>· Pollastre guisat amb poma</li> <li>· logurt natural</li> </ul>	17 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema freda de carbassó s/patata amb crostonets</li> <li>· Guisat de lleties i arròs integral, amb sofregit de verdures</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
20 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs integral amb ceba i pastanaga</li> <li>· Truita a la francesa i amanida d'enciams i sèsam torrat</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	21 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de lleties vermelles i carbassa</li> <li>· Espaguetis de blat amb salsa de remolatxa, pastanaga i tomaquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	22 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida d'enciams, pastanaga, flocs d'alga nori, tomàquet i olives</li> <li>· Pastís de mill i mongeta del carai amb verdures i tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	23 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa vegetal amb fideus</li> <li>· Pollastre guisat amb poma</li> <li>· logurt natural</li> </ul>	24 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema freda de carbassó s/patata amb crostonets</li> <li>· Guisat de lleties i arròs integral, amb sofregit de verdures</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
27 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs integral amb ceba i pastanaga</li> <li>· Truita a la francesa i amanida d'enciams i sèsam torrat</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	28 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de lleties vermelles i carbassa</li> <li>· Macarrons de blat amb salsa de remolatxa, pastanaga i tomaquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	29 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Amanida d'enciams, pastanaga, flocs d'alga nori, tomàquet i olives</li> <li>· Pastís de mill i mongeta del carai amb verdures i tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	30 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa vegetal amb fideus</li> <li>· Pollastre guisat amb poma</li> <li>· logurt natural</li> </ul>	

\* 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](http://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](http://www.ecomenja.com).