

NOVEMBRE

CURS 2021-2022

**CELÍAC**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <b>FESTIU</b>	2 · Espaguetis d'arròs a la bolonyesa  · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives  · Fruita del temps	3 · Crema de carbassa i porro amb crostonets s/gluten  · Guisat de gall dindi* amb castanyes del Montseny i pastanaga  · Fruita del temps	4 · Arròs integral amb verdures  · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida  · logurt Natural	5 · Llenties amb patata i verdures  · Croquetes s/gluten de mill i verdures amb amanida d'enciams i poma  · Fruita del temps
8 · Mill amb verdures  · Pollastre* guisat amb poma i curri  · Fruita del temps	9 · Cigrans estofats amb patata i verdures  · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet  · logurt Natural	10 · Sopa d'au amb pasta s/gluten i polenta  · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida  · Fruita del temps	11 · Trinxat de col i patata amb oli d'all  · Hamburguesa de vedella s/gluten amb amanida d'enciams i magrana  · Fruita del temps	12 · Arròs amb salsa de tomàquet  · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives  · Fruita del temps
15 · "Trinxat" de bleda, carbassó i patata amb oli d'all  · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida  · Fruita del temps	16 · Arròs al forn amb sofregit i cananes**  · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i magrana  · Fruita del temps	17 · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures  · Hamburguesa de pollastre* amb xips de moniato  · logurt Natural	18 · Macarrons d'arròs marcianos s/gluten  · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida  · Fruita del temps	19 · Crema de verdures de tardor  · Lassanya s/gluten de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel s/gluten  · Fruita del temps
22 · Espaguetis d'arròs napolitana  · Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i remolatxa  · Fruita del temps	23 · Sopa vegetal amb mill i cigrons  · Fricandó s/gluten de vedella amb xampinyons i pastanaga  · Fruita del temps	24 · Bròquil, col-liflor i patata gratinats amb beixamel s/gluten  · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i poma  · Fruita del temps	25 · Arròs integral guisat amb ceba i pastanaga  · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida  · Fruita del temps	26 · Crema de llenties vermelles i porros  · Pizza s/gluten hortolana amb verdures, tomàquet, pernil dolç* i formatge*  · logurt Natural
29 · Trinxat de col, carbassa i patata  · Pit de gall dindi* arrebossat s/gluten amb amanida d'enciam i olives  · Fruita del temps	30 · Llenties guisades amb verdures i xoriço*  · Truita de patata i calçots amb amanida d'enciams i magrana  · logurt Natural			

\* 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).

\*\*\* les hamburgueses, vegenugets i mandonguilles vgetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni to