

MARÇ

CURS 2021-2022

S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 <ul style="list-style-type: none"> Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet Truita s/lactosa de pastanaga amb amanida d'enciams i olives Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> Crema de porros amb crostonets Guisat de carn magra de porc* amb patata i pastanaga Fruita del temps 	3 <ul style="list-style-type: none"> Arròs integral amb verdures Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida Postre de soja 	4 <ul style="list-style-type: none"> Llenties amb patata i verdures Croquetes s/lactosa de mill i verdures amb amanida d'enciams i germinats Fruita del temps
7 <ul style="list-style-type: none"> Cous cous integral amb verdures Estofat de gall dindi* amb poma i curri Fruita del temps 	8 <ul style="list-style-type: none"> Cigrons estofats amb patata i verdures Seità arrebossat amb salsa de tomàquet Fruita del temps 	9 <ul style="list-style-type: none"> Sopa d'au amb galets i polenta Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida Postre de soja 	10 <ul style="list-style-type: none"> Trinxat de col i patata amb oli d'all Hamburguesa s/lactosa de vedella amb amanida d'enciams i magrana Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> Arròs amb salsa de tomàquet Truita s/lactosa de patata i calçots amb amanida d'enciams i pipes Fruita del temps
14 <ul style="list-style-type: none"> Gratinat s/lactosa de blanda, carbassa i patata amb oli d'all Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps 	15 <ul style="list-style-type: none"> Arròs al forn amb sofregit i cananes** Truita de formatge* s/lactosa amb amanida d'enciams i magrana Postre de soja 	16 <ul style="list-style-type: none"> Mongeta del carai guisada amb patata i verdures Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> Macarrons marçianos amb beixamel de beguda de civada Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> Crema de verdures d'hivern amb pipes de carbassa torrades Lassanya s/lactosa de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel Fruita del temps
21 <ul style="list-style-type: none"> Espaguetis napolitana Truita s/lactosa d'espinaçs amb amanida d'enciams i remolatxa Postre de soja 	22 <ul style="list-style-type: none"> Crema de llenties vermelles i porros Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida Fruita del temps 	23 <ul style="list-style-type: none"> Bròquil, col-liflor i patata gratinats amb beixamel s/lactosa Pit de gall dindi* arrebossat amb amanida d'enciam i olives Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> Sopa vegetal amb fideus integrals Timbal s/lactosa de vedella amb salsa de peres Fruita del temps 	25 <ul style="list-style-type: none"> Arròs integral guisat amb ceba i pastanaga Falàfel de cigrons, salsa i amanida d'enciams i olives Fruita del temps
28 <ul style="list-style-type: none"> Trinxat de col, carbassa i patata Pollastre* guisat amb ceba, pastanaga i tomàquet Postre de soja 	29 <ul style="list-style-type: none"> Mongeta del carai guisades amb verdures Truita s/lactosa de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives Fruita del temps 	30 <ul style="list-style-type: none"> Macarrons amb salsa de formatge s/lactosa i olives negres Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga Fruita del temps 	31 <ul style="list-style-type: none"> Arròs 3 delícies (pastanaga, truita s/lactosa i olives) Vegenugets s/lactosa fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i germinats 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.

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