

**MARÇ**  
**CELÍAC**

**CURS 2021-2022**

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

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