

SETEMBRE

CURS 2022-2023

S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
5 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espivals amb remolatxa, olives i tomàquet · Truita s/lactosa de carbassó amb amanida d'enciams i olives · Postre de soja 	6 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'estiu · Hamburguesa s/lactosa de vedella amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	7 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb enciam, tomàquet i tonyina* · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	8 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps
12 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdures · Llom de porc* a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Truita s/lactosa de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives · Postre de soja 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons marcianos s/lactosa · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps 	15 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassó i patata amb oli d'alls · Hamburguesa vegetariana s/lactosa feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps 	16 <p>FESTA</p> <p>LOCAL</p>
MENÚ PRIMERA SETMANA ADAPTACIÓ P3				
12 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Llom de porc a planxa amb amanida · Fruita del temps 	13 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Truita s/lactosa de patata s/ceba amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb oli d'oliva i formatge ratllat s/lactosa · Lluç al forn amb carbassa · Fruita del temps 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets · Pit de gall dindi* arrebossat amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	16 <p>FESTA</p> <p>LOCAL</p>
19 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis napolitana · Truita de formatge* s/lactosa amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	20 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral guisat amb ceba i pastanaga · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Postre de soja 	21 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdura · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps 	22 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Fricandó de vedella amb xampinyons · Fruita del temps 	23 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet gratinada amb formatge s/lactosa · Fruita del temps
26 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col, carbassa i patata · Pollastre al forn amb tomàquet · Fruita del temps 	27 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Truita de pastanaga i formatge s/lactosa amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	28 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb arròs · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	29 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps 	30 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita s/lactosa i olives) · Falàfel de cigrons amb amanida d'enciams i olives · Postre de soja

* 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