

OCTUBRE

CURS 2022-2023

OVO LACTO VEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verdures amb fideus i polenta · Guisat de tofu amb nap i verdures · logurt Natural 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb panses i pastanaga · Cigrons guisats amb patata i verdures · Fruita del temps 	6 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de lleties amb carbassó, ou dur i cogombre · Arròs guisat amb pastanaga i salsa de tomàquet · Fruita del temps 	7 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Mandonguilles vegetals a la jardinera · Fruita del temps
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus integrals a la cassola amb verdures · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i remolatxa · logurt Natural 	12 <p style="text-align: center;">FESTIU</p>	13 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Estofat de seità amb pastanaga · Fruita del temps 	14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro amb crostonets · Lassanya de lleties i arròs integral gratinada amb beixamel · Fruita del temps
17 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de tomàquet · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Gratinat de bleda, carbassa i patata · Pastís de mill i cigrons amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai amb verdures · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	20 <ul style="list-style-type: none"> · Escudella vegetal Sopa de galets · Pilota vegetal, verdures i cigrons · Fruita del temps 	21 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i porros · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i carbassó) · logurt Natural
24 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets · Fricandó de seità amb xampinyons · logurt Natural 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb patata i verdures · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i sèsam torrat · Fruita del temps 	26 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i verdures de tardor · Arròs integral a la cassola amb verdures · Fruita del temps 	27 <ul style="list-style-type: none"> · Hummus de cigrons i remolatxa amb bastonets · Macarrons amb salsa de formatge i olives negres · Fruita del temps 	28 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Croquetes de mill i verdures amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps
31 <p style="text-align: center;">FESTA</p> <p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>				

* 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 to