

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

SECUNDÀRIA

OCTUBRE

CURS 2022-2023



S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb panses i pastanaga · Falàfel de cigrons amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	6 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	7 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Mandonguilles s/ou a la jardineria · Fruita del temps
10 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Carn magra de porc arrebossada s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Pollastre a la planxa, amb amanida d'enciams i remolatxa · logurt Natural 	FESTIU		14 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro amb crostonets · Hamburguesa vegetariana s/ou feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps
17 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Gratinat de bleda, carbassa i patata · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai amb verdures · Seità arrebossat s/ou amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	20 <ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa Sopa de galets · Pilota s/ou, verdures i cigrons · Fruita del temps 	21 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, carbassó i pernil dolç) · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · logurt Natural
24 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets · Pit de gall dindi** al forn amb all i julivert, i amanida d'enciams i remolatxa · logurt Natural 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdures · Escalopa s/ou de pollastre amb amanida d'enciams i pipes · Fruita del temps 	26 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la cassola amb verdures · Timbal s/ou de vedella amb salsa de peres · Fruita del temps 	27 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de formatge i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	28 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Vegenugetts s/ou fets a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps
31 FESTA				
LLIURE DISPOSICIÓ				

* 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, vegenugetts i mandonguilles vgetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tó