

NOVEMBRE

CURS 2022-2023

S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3
	FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis napolitana · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i tomàquet · Moniatos al forn 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Guisat de carn magra de porc* amb castanyes del Montseny i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro amb crostonets · Falàfel de cigrons amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps
	7	8	9	10
<ul style="list-style-type: none"> · Cous cous integral amb verdures · Estofat de gall dindi* amb poma i curri · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties estofades amb patata i verdures · Hamburguesa vegetariana s/ou feta a la cuina***, amb amanida · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col i patata amb oli d'all · Llom de porc a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Pollastre* a la planxa, amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps
	14	15	16	17
<ul style="list-style-type: none"> · Bròquil, col·liflor i patata gratinats amb beixamel · Fricandó de vedella amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb verdures · Carn magra* a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Pollastre* rostit amb xips de moniato · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons marcianos · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps 	FESTA LOCAL
	21	22	23	24
<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de formatge i olives negres · Pollastre* al forn, amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata amb oli d'all · Pit de gall dindi* arrebossat s/ou amb amanida d'enciam i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, carbassó i pernil dolç) · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i porros · Pizza hortolana amb verdures i tomàquet · logurt Natural
	28	29	30	
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro amb crostonets · Pollastre* guisat amb ceba, pastanaga i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb verdures · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet i amanida · logurt Natural 	<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 		

* 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