

ESCOLA WALDORF EL TIL·LER - BELLATERRA

PRIMÀRIA I SECUNDÀRIA

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"> · Crema de carbassa i porro amb crostonets · Guisat de carn magra de porc amb castanyes del Montseny i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Vegenugetts s/ou fets a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps
7	8	9	10	11
<ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb verdures · Mandonguilles s/ou vegetals a la jardineria · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties amb patata i verdures · Seità arrebossat s/ou amb salsa de tomàquet · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata amb oli d'alls · Llom de porc a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	FESTA LLIURE DISPOSICIÓ
14	15	16	17	18
<ul style="list-style-type: none"> · Bròquil, col·liflor i patata gratinats amb beixamel · Hamburguesa vegetariana s/ou feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb verdures · Pit de gall dindi* a la planxa amb amanida d'enciams i magrana · 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 · Cigrons saltats amb mill, remolatxa, olives negres i pipes de girasol · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor · Croquetes de mill i verdures amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps
21	22	23	24	25
<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 col i patata amb oli d'alls · Falàfel de cigrons amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, carbassó i pernil dolç) · Mongeta del ganxet i patata saltejada amb all i julivert · 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 guisat, amb ceba, pastanaga i tomàquet · 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, vegenugetts i mandonguilles vgetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni to