

DESEMBRE

CURS 2022-2023

CELÍAC

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 | 2 |
| | | | <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb fideus s/gluten · Butifarra* al forn amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Vegenugets s/gluten fets a la cuina***, al forn amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| <ul style="list-style-type: none"> · Lenties amb patata i verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps | FESTIU | <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'alls · Timbal s/gluten de vedella amb salsa de peres · Fruita del temps | FESTIU | <p>LLIURE</p> <p>DISPOSICIÓ</p> |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| <ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Truita de patata i calçots amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdures · Hamburguesa vegetariana s/gluten feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Gratinat de bleda, carbassa i patata · Pit de gall dindi* al forn amb amanida d'enciams i sèsam torrat · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Fruita del temps | <p>Menús del món: ITÀLIA</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sopa minestrone (sopa amb pasta s/gluten i juliana de verduretes) · Pizza* s/gluten amb bolonyesa de carns · logurt amb stracciatella |
| 19 | 20 | 21 | | 22 |
| <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern · Espaguetis d'arròs a la carbonara vegetal · Fruita del temps | <ul style="list-style-type: none"> · Lenties amb patata i verdures · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps | <p>MENÚ DE NADAL</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb galets s/gluten · Canelons s/gluten de pollastre, porc i vedella gratinats amb beixamel s/gluten · Torró* tipus Xixona s/gluten | | |

* 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 tò