

DESEMBRE

CURS 2022-2023

S/OU							
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES			
5		6		7		8 9	
<ul style="list-style-type: none"> · Lenties amb patata i verdures · Pollastre* a la planxa, amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 		FESTIU		LLIURE DISPOSICIÓ		LLIURE DISPOSICIÓ	
12		13		14		15	
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps 		<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdures · Seità arrebossat s/ou amb salsa de tomàquet · 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 		<p>Menús del món: ITÀLIA</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sopa minestrone (sopa amb pasta i juliana de verduretes) · Pizza* amb bolonyesa de carns* · logurt amb stracciatella* 	
19		20		21			
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern · Espaguetis carbonara vegetal s/ou · Fruita del temps 		<ul style="list-style-type: none"> · Lenties amb patata i verdures · Peix de llotja segons les millors captures** i amanida · Fruita del temps 		<p>MENÚ DE NADAL</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de Nadal amb galets · Canelons s/ou de pollastre*, porc* i vedella gratinats amb beixamel · Xuxes* 			

* 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