

# ESCOLA CAMINS - LES FRANQUESES DEL VALLÈS

FEBRER

S/OU

CURS 2022-2023



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 · Cigrons guisats amb patata i verdures · Pit de gall dindi* al forn amb xips de moniato · Fruita del temps	2 · Arròs integral a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Iogurt Natural	3 · Crema de lleties vermelles i porros · Pizza* hortolana amb verdures i tomàquet · Fruita del temps
6 · Bròquil i patata al vapor · Pollastre guisat amb poma i curri · Iogurt Natural	7 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert i amanida · Fruita del temps	8 · Lleties guisades amb patata i verdures · Seità arrebossat s/ou amb salsa de tomàquet · Fruita del temps	9 · Macarrons amb salsa de formatge* i olives negres · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps	10 · Sopa de peix** amb arròs · Mandonguilles s/ou a la jardineria · Fruita del temps
13 · Cous cous integral amb verdures · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps	14 · Trinxat de bleda, carbassa i patata · Hamburguesa s/ou vegetariana feta a la cuina***, amb quètxup artesà i amanida · Fruita del temps	15 · Arròs 3 delícies (pastanaga, pernil dolç* i olives) · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Iogurt Natural	16 <b>Dijous Gras</b> · Mongeta del Carai guisada amb sofregit de verdures · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet i amanida d'enciams · Fruita del temps	17 · Escudella completa Sopa de fideus · Pilota s/ou, verdures i cigrons · Fruita del temps
20 <b>FESTA</b> <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>	21 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i olives · Iogurt Natural	22 · Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps	23 · Pastís de patata, salsa de tomàquet i olives s/ou · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps	24 · Crema de carbassa i porros · Lassanya de lleties i arròs integral gratinada amb beixamel · Fruita del temps
27 · Macarrons amb salsa de tomàquet · Pollastre al forn amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	28 · Crema de verdures d'hivern · Fricandó de vedella amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps			

\* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. 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](http://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, preparació i guarnició a [www.ecomenja.com](http://www.ecomenja.com).

\*\*\* les hamburgueses, vegenugets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.

