

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

SECUNDÀRIA



GENER

CURS 2022-2023

S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Truita s/lactosa de patata amb amanida d'enciams i olives · Postre de soja 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb verdures · Pit de gall dindi* al forn amb all i julivert i amanida · Fruita del temps 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb fideus · Fricandó de vedella amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons a la carbonara s/lactosa · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> · Gratinat de bleda, carbassa i patata amb formatge s/lactosa · Vegenugets s/lactosa fets a la cuina*** amb ketxup casolà i amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps
<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro amb crostonets · Llom de porc a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de formatge s/lactosa i olives negres · Truita s/lactosa paisana amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb tomàquet · Peix de llotja segons les millor captures** · Postre de soja 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Pollastre al forn amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb verdures i una mica de patata · Croquetes s/lactosa de mill i verdures amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps
<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de tomàquet · Truita de formatge*s/lactosa amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern · Hamburguesa s/lactosa de vedella amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> · Llenties amb verdures i patata · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, pernil dolç* i olives) · Peix de llotja segons les millors captures** · Postre de soja 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb verdures · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps
<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> · Bleda, carbassa i patata al vapor, amb sèsam torrat · Carn magra de porc arrebossada amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<p>31</p> <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis napolitana · Truita s/lactosa de pastanaga amb amanida d'enciams i olives · 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. 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.

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

