

ESCOLES MARIÀ CUBÍ I SOLÉ - M^a DÉU DE MONTSERRAT - MALGRAT DE MAR

OCTUBRE

CELÍAC

CURS 2023-2024



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Crema de carbassó · Pollastre guisat amb poma i curri · Fruita del temps	3 · Sopa d'au amb fideus s/gluten i polenta · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives · Iogurt Natural	4 · Amanida d'arròs amb tomàquet, olives i carbassó ratllat · Cigrons guisats amb sofregit, patata, pastanaga i bleada · Fruita del temps	5 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten, amb amanida · Fruita del temps	6 · Mill amb panses i pastanaga amb amanida · Mandonguilles vegetals amb farina s/gluten a la jardineria (carbassa, nap, remolatxa) · Fruita del temps
9 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i remolatxa · Iogurt Natural	10 · Espaguetis s/gluten amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten · Fruita del temps	11 · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Hamburguesa vegetariana s/gluten feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps	12 FESTIU	13 FESTA LLIURE DISPOSICIÓ
16 · Trinxat de bleada, carbassa i patata · Pit de gall dindi* al forn amb all i julivert, i amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	17 · Fideus s/gluten a la cassola amb verdures (sofregit ceba, pebrot, all, api, col-i-flor) · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Mongeta del carai amb verdures (sofregit ceba, pebrot, all, remolatxa, tomàquet) · Vegenugets s/gluten fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps	19 · Escudella completa s/porc de galets s/gluten · Sopa · Pilota s/porc i s/gluten, verdures (col, pastanaga, patata) i cigrons · Fruita del temps	20 · Arròs 3 delícies (carbassa, truita i remolatxa) · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten, amb amanida · Iogurt Natural
23 · Crema de verdures de tardor (ceba, carbassó, porro, bleada, patata) amb crostonets s/luten · Timbal s/gluten de vedella amb salsa de peres · Iogurt Natural	24 · Llenties guisades amb patata i verdures (sofregit ceba, pebrot, all, bròquil verd,) · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i sèsam torrat · Fruita del temps	25 · Espaguetis s/gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten, amb amanida · Fruita del temps	26 · Hummus de cigrons amb amanida i bastonets s/gluten · Arròs integral a la cassola amb verdures (sofregit ceba, pebrot, all, nap, carbassa) · Fruita del temps	27 · Col-i-flor, bròquil i carbassa amb oli d'all · Croquetes s/gluten de pollastre fetes a la cuina amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps
30 · Macarrons s/gluten amb salsa de formatge i olives negres · Truita d'espínacs frescos i amanida d'enciams i pastanga · Fruita del temps	31 Menú Castanyada · Arròs amb salsa de tomàquet · Estofat de gall dindi* amb castanyes del Montseny i pastanaga · Pa de pessic s/gluten amb moniato	/		

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

* 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 guarimó 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 seït ni tófu.

