

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

SECUNDÀRIA
SETEMBRE

CURS 2023-2024



S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge* ratllat · Pollastre a la planxa, amb salsa de tomàquet i amanida · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Hamburguesa de vedella feta a la cuina amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons, amb enciam, tomàquet i tonyina* · Guisat de gall dindi* amb pastanaga i patata · Fruita del temps
FESTIU	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga i tomàquet · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de carbassó amb crostonets · Llom de porc a planxa amb salsa de ceba i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdura · Pollastre al forn amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'espirals amb pastanaga, olives i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdura · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de blada, carbassa i patata · Fricandó de vedella amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema tèbia de llenties vermelles i porros · Pizza artesana amb pernil dolç *, verdures i tomàquet · Fruita del temps
FESTA LOCAL	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Seità a la planxa amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida russa amb lactonesa · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa carbonara* · Peix de llotja segons les millors captures** · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, pernil dolç* i olives) · Vegenugets s/ou fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps

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 asseguram 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.

