

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Crema de carbassó · Pollastre* guisat amb poma i curri · Fruita del temps	3 · Sopa d'au amb fideus i polenta · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives · Postre de soja	4 · Amanida d'arròs amb pernil dolç, tomàquet, olives i carbassó ratllat · Lenties guisades amb patata i verdures · Fruita del temps	5 · Mongeta tendra amb patata · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps	
9 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i remolatxa · Postre de soja	10 · Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	11 · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps	FESTIU	
16 · Trinxat de bleda, carbassa i patata · Pit de gall dindi** al forn amb all i julivert, i amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	17 · Fideus integrals a la cassola amb verdures · Truita de formatge*s/lactosa amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps	18 · Mongeta del carai amb verdures · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · Fruita del temps	19 · Arròs 3 delícies (carbassa, truita i pernil dolç) · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Postre de soja	
23 · Lenties guisades amb patata i verdures · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i sèsam torrat · Fruita del temps	24 · Crema de verdures de tardor amb crostonets · Fricandó de vedella amb xampinyons · Postre de soja	25 · Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge ratllat s/lactosa · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps	26 · Hummus de cigrons amb amanida i bastonets · Arròs integral a la cassola amb verdures · Fruita del temps	
30 · Macarrons amb salsa de formatge s/lactosa i olives negres · Truita d'espinaacs frescos i amanida d'enciams i pastanaga · Postre de soja	Menú Castanyada 31 · Arròs amb salsa de tomàquet · Estofat de carn magra de porc* amb castanyes del Montseny i pastanaga · Pa de pessic s/lactosa 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 guarnició a www.ecomenja.com.

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

