

LL.I.M. ELS FESOLETS - MALGRAT DE MAR

OCTUBRE

CURS 2023-2024



MENÚ SÒLID

1 - 3 ANYS

S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Crema de carbassó · Pollastre guisat amb poma · Fruita del temps	3 · Sopa d'au amb fideus i polenta · Peix de llotja s/espina segons les millor captures** amb amanida · logurt Natural	4 · Amanida d'arròs amb tomàquet, olives i carbassó ratllat · Cigrons guisats amb sofregit, patata i passtanaga · Fruita del temps	5 · Mongeta tendra amb patata · Peix de llotja s/espina segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps	6 · Cous cous amb panses i pastanaga · Mandonguilles vegetals s/ou a la jardineria (pastanaga, nap, remolatxa) · Fruita del temps
9 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Pit de gall dindi* a la planxa amb amanida d'enciams i remolatxa · logurt Natural	10 · Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Peix de llotja s/espina segons les millor captures** · Fruita del temps	11 · Pastís de patata, salsa de tomàquet, carbassó ratllat s/ou · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps	12 FESTIU	13 · Crema de carbassa i porro (ceba, porro, carbassa i patata) · Llenties guisades amb arròs i verdures (sofregit ceba, pebrot, all, carbassó,) · Fruita del temps
16 · Trinxat de bleda, carbassa i patata · Pit de gall dindi** al forn · Fruita del temps	17 · Fideus integrals a la cassola amb verdures (sofregit ceba, pebrot, all, api, col i flor) · Pollastre a la planxa, amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps	18 · Mongeta del carai amb verdures (sofregit ceba, pebrot, all, remolatxa, tomàquet) · Seità arrebossat s/ou amb salsa de tomàquet · Fruita del temps	19 · Escudella completa s/porc de galets · Sopa · Pilota s/ou de vedella, verdures (col, pastanaga, patata) i cigrons · Fruita del temps	20 · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja s/espina segons les millor captures** · logurt Natural
23 · Crema de verdures de tardor (ceba, carbassó, porro, bleda, patata) amb crostonets · Timbal s/ou de vedella amb salsa de peres · logurt Natural	24 · Llenties guisades amb patata i verdures (sofregit ceba, pebrot, all, bròquil verd,) · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps	25 · Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge* ratllat · 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 (sofregit ceba, pebrot, all, nap, carbassa) · Fruita del temps	27 · "Trinxat" de col i patata · Croquetes s/ou de pollastre fetes a la cuina amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps
30 · Macarrons amb salsa de formatge* i olives negres · Pollastre a la planxa, amb tomàquet al forn · logurt Natural	31 Menú Castanyada · Arròs 3 delícies (carbassa, carbassó i remolatxa) · Estofat de gall dindi* amb castanyes del Montseny i pastanaga · Pa de pessic s/ou amb moniato	(Diagonal line indicating continuation of the menu)		

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 asseguruem 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, vegenuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.

