

ESCOLA FRUCTUÓS GELABERT - BARCELONA

NOVEMBRE

BASAL

CURS 2023-2024



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
		FESTIU		3
			<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdures · Pit de gall dindi* arrebossat amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro amb crostonets · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps
6	7	8	9	10
<ul style="list-style-type: none"> · Bròquil, col-i-flor, pastanaga i patata gratinats amb beixamel · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Timbal de vedella** amb salsa de peres · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb sofregit, patata i xoriço* · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó · Llassanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel, amb amanida · Fruita del temps
13	14	15	16	17
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Llom de porc* a la planxa amb salsa de ceba · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb amanida d'enciams i nap ratllat · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets · Vegemuggets fets a la cuina***al forn amb quètxup casolà i amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis marcianós amb formatge ratllat* · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps
20	21	22	23	24
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i porros · Guisat de gall dindi* amb moniato i xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies (pastanaga, truita i olives) · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa Sopa de galets · Pilota*, verdures i cigrons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, salsa de tomàquet tonyina i olives · Truita de pastanaga i amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i patata · Pizza hortolana amb verdures, pernil dolç*, tomàquet i mozzarella* · Fruita del temps
27	28	29	30	
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i magrana · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Pollastre* guisat amb ceba, pastanaga i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons a la carbonara · Peix de llotja segons les millors captures** amb amanida · 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 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, vegemuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seït ni tofu.

