

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

MALGRAT DE MAR



MARÇ

CURS 2023-2024

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				<ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i verdures (ceba, all, carbassa, porro) · Croquetes de mill i verdures (pastanaga, porro, ceba, herbes provençals) al forn · Amanida d'enciams i sèsam · logurt Natural (sense sucre)
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral guisat amb ceba i carbassa · Truita de patata i ceba · Amanida d'enciams i olives · logurt Natural (sense sucre) 	<ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb verdures (tomàquet, ceba, porro, bleda, pastanaga) · Pit de gall dindi* al forn amb all i julivert · Amanida d'enciam i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb polenta (nap, xirivía, porro, api, col, fonoll, carbassa) · Fricandó de vedella amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons integrals amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de bleda, carbassa i coliflor · Vegenuggets fets a la cuina (porro, bròquil, xampinyons) al forn*** · Amanida d'enciams i sèsam · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro amb crostonets integrals · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis integrals marcianos (ceba, espinac) · Truita paisana (ceba, patata, coliflor) · Amanida d'enciams i naps ratllats · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural (sense sucre) 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai saltada amb verdures (ceba, pastanaga, all, tomàquet, bròquil, porro) · Pollastre al forn amb tomàquet i orenga · Amanida d'enciam i sesàm · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Guisat de llenties i mill integral (carbassa, pastanaga, ceba, tomàquet) · Amanida d'enciam i germinats · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern (carbassa, coliflor, porro, ceba, all) · Hamburguesa de pollastre · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons integrals amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Truita de pastanaga · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties amb verdures (ceba, pastanaga, all, tomàquet) i patates · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · Amanida d'enciam i remolatxa · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral tricolor (pastanaga, bròquil i olives) · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciam i tomàquet · logurt Natural (sense sucre) 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verdures (nap, xirivía, porro, api, col, fonoll, carbassa) i mill integral · Cigrons saltats amb verdures (all, tomàquet, ceba, porro, bleda, pastanaga) · Fruita del temps

VACANCES DE SETMANA SANTA

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

** Les hamburgueses de vedella estan elaborades a la nostra pròpia cuina amb un 100% de carn de vedella magra.