

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

PRIMÀRIA

MARÇ

CURS 2023-2024



| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|--|---|--|--|--|
| | | | | 1 · Mongeta del carai guisada amb verdures i una mica de patata · Croquetes de mill i verdures · Amanida d'enciam i germinats · Fruita del temps |
| 4 · Macarrons amb salsa napolitana · Truita jardineria · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps | 5 · Llenties guisades amb verdures · Seità arrebossat amb salsa de tomàquet · Fruita del temps | 6 · Crema de verdures d'hivern · Hamburguesa de pollastre · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps | 7 · Arròs amb salsa de tomàquet · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i nap rallat · logurt natural | 8 · Cous cous amb verdures · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps |
| 11 · Bròquil, coliflor, pastanaga i patata · Botifarra de porc* al forn · Amanida d'enciams i remolatxa · logurt natural | 12 · Cigrons amb verdures · Truita de patata i ceba · Amanida d'enciams i nap rallat · Fruita del temps | 13 · Sopa de peix** amb arròs · Ales de pollastre ecològic cruixents · Amanida d'enciam i olives · Fruita del temps | 14 · Espaguetis amb salsa de formatge* i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i sèsam · Fruita del temps | 15 · Crema de verdures d'hivern amb llavors de carbassa torrades · Pizza* hortolana amb pernil dolç*, verdures i tomàquet · Fruita del temps |
| 18 · Arròs a la cassola amb verdures · Fricandó de vedella · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps | 19 · Sopa d'au amb pistons i polenta · Gall dindi* amb all, julivert i pastanaga · Fruita del temps | 20 · Macarrons carbonara · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i nap rallats · Fruita del temps | 21 · Crema de llenties vermelles i porros · Truita de pastanaga · Amanida d'enciams i poma · logurt natural | 22 · Bleda, carbassa i patata al vapor, amb sèsam torrat · Hamburguesa vegetariana feta a la cuina*** amb quètxup casolà · 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, vegenugets 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 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.