



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4	5	6	7	
<ul style="list-style-type: none"> · Mill amb verdures · Guisat de gall dindi* amb xampinyons · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures · Llom de porc a la planxa · Amanida d'enciams · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern · Hamburguesa de pollastre · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millor captures** cuinat s/gluten · Amanida d'enciams i nap rallat · logurt Natural 	
11	12	13	14	
<ul style="list-style-type: none"> · Bròquil, coliflor, pastanaga i patata · Botifarra de porc* al forn · Amanida d'enciams i remolatxa · logurt Natural 	<ul style="list-style-type: none"> · Cígrons amb verdures · Truita de patata i ceba · Amanida d'enciams i nap rallat · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Ales de pollastre ecològic cruixents · Amanida d'enciam i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis s/gluten amb salsa de formatge* i olives negres · Peix de llotja segons les millor captures** cuinat s/gluten · Amanida d'enciams i sèsam · Fruita del temps 	
18	19	20	21	
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb salsa de tomàquet · Estofat de vedella amb xampinyons · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verdures amb pistons s/gluten i polenta · Pernillets de pollastre* al forn amb pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons s/gluten carbonara · Peix de llotja segons les millor captures** cuinat s/gluten · Amanida d'enciams i nap rallats · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de llenties vermelles i porros · Truita de pastanaga · Amanida d'enciams i poma · logurt Natural 	
<h2>VACANCES DE SETMANA SANTA</h2>				

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.