

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

PRIMÀRIA

DESEMBRE

CURS 2025-2026



SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 - Macarrons s/gluten amb salsa de formatge* i olives negres* - Truita paisana - Amanida d'enciams - Fruita del temps	2 - Llenties s/gluten estofades amb patata i verdures - Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga - logurt Natural	3 - Arròs amb salsa de tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten - Amanida d'enciam i panses - Fruita del temps	4 - Crema de carbassa i porro - Llom* a la planxa amb salsa de ceba - Amanida d'enciam i magrana - Fruita del temps	5 - Sopa vegetal amb meravella s/gluten - Cigrons saltats amb verdures - Fruita del temps
8 FESTA	9 - Espaguetis s/gluten a la catalana (salsitxes*, carn magra* i salsa de - Truita de pastanaga i patates - Amanida d'enciams i naps ratllats - logurt Natural	10 - Gratinat de bleda, carbassa i patates - Pollastre* a la llimona - Fruita del temps	11 - Arròs 3 delícies (pastanaga, olives* i truita) - Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten - Amanida d'enciams i pipes - Fruita del temps	12 - Crema de llenties s/gluten i porro - Pizza* especial amb tomàquet, mozzarella i pernil dolç*, feta a la cuina** - Fruita del temps
15 - Fideus s/gluten a la cassola amb verdures de temporada - Truita de formatge* - Amanida d'enciams i sèsam - Fruita del temps	16 - Mongetes de Sta. Pau guisades amb verdures i patata - Gall dindi* guisat amb xampinyons - Fruita del temps	17 - Crema de verdures d'hivern amb llavors de carbassa torrades - Carn magra* amb arrebossat especial - Amanida d'enciams i poma - Fruita del temps	18 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten - Amanida d'enciams i olives - logurt Natural	19 MENÚ DE NADAL - Sopa de nadal amb galets s/gluten - Pollastre* rostit amb pomes i prunes* - Torró* de xocolata cruixent
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **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 guarició 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 també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.