

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

SECUNDÀRIA

FEBRER

CURS 2025-2026

SENSE LACTOSA



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Sopa d'au amb pistons · Pernilets de pollastre* amb salsa de poma · Amanida d'enciams i nap ratllat · Fruita del temps	3 · Llenties guisades amb verdures · Truita de patates i calçots · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps	4 · Fideus a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i sèsam · Fruita del temps	5 · Arròs 3 delícies (carbassa, olives* i truita) · Guisat gall dindi* amb ceba i patata · Postre de soja	6 · Bròquil, col-i-flor, pastanaga i patata · Lasanya de vedella amb beixamel s/llet · Fruita del temps
9 · Crema de verdures d'hivern amb llavors de carbassa torrades · Llom de porc* a la planxa amb salsa de ceba · Fruita del temps	10 · Cous cous amb verdures · Pollastre* rostit · Amanida d'enciams i pipes · Fruita del temps	11 · Arròs a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Postre de soja	DIJOUS GRAS 12 · Mongeta de Sta.Pau guisada amb sofregit de verdures · Truita de patates · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps	13 · Espirals amb salsa de tomàquet · Vegenugets fets a la cuina*** amb quètxup casolà s/cap al·lergen · Amanida d'enciams · Fruita del temps
16 FESTA LLIURE DISPOSICIÓ	17 · Sopa vegetal amb fideus · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	18 · Carbassa, bleda i patata · Pollastre* amb moniato al forn · Fruita del temps	19 · Espaguetis napolitana · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciam i panses · Postre de soja	20 · Crema de llenties vermelles i porros · Pizza* hortolana amb bacó s/formatge* · Fruita del temps
23 · Crema de porros · Guisat de pollastre* amb curri i poma · Fruita del temps	24 · Pastís calent de patates amb salsa de tomàquet i ou dur · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i pastanaga · Postre de soja	25 · Arròs amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps	26 · Cigrons guisats amb verdures · Truita de patates i ceba · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	27 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Macarrons amb salsa bolonyesa de llenties · Fruita del temps

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

* 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.