



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIVENDRES
2 · Sopa d'au amb pistons i polenta · Pernilets de pollastre* amb salsa de poma · Amanida d'enciams i nap ratllat · Fruita del temps	3 · Crema de lleties vermelles i porros · Llom de porc* a la planxa · Amanida d'enciams i poma · Fruita del temps	4 · Fideus a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	5 · Arròs 3 delícies (carbassa, olives* i bròquil) · Guisat gall dindi* amb ceba i patata · Amanida d'enciams i sèsam · 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 blat de moro* · Iogurt Natural	11 · Arròs a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps	12 DIJOUS GRAS · Mongeta de Sta. Pau guisada amb sofregit de verdures · Gall dindi* a la planxa · Amanida d'enciams i olives* · Fruita del temps
16 FESTA LLIURE DISPOSICIÓ	17 · Sopa vegetal amb fideus · Gall dindi* a la planxa · Amanida d'enciams i sèsam · Iogurt Natural	18 · Gratinat* de carbassa, bleda i patata · Pollastre* al forn amb xips de moniato · Fruita del temps	19 · Espaguetis napolitana amb formatge ratllat* · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciam i panses* · Fruita del temps
	23 · Crema de porros · Guisat de pollastre* amb curri · Fruita del temps	24 · Pastís calent de patates amb salsa de tomàquet i olives · Botifarra* al forn · Amanida d'enciams i blat de moro* · Fruita del temps	25 · Arròs amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams i remolatxa · Iogurt Natural
			27 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Tallarines amb salsa bolonyesa de lleties i formatge ratllat* · 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, vegenuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seït 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.