

IEA ORIOL MARTORELL - BARCELONA

PRIMÀRIA

MAIG

CURS 2025-2026



SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				FESTA
- Amanida d'espitals amb cogombre, tomàquet i olives* - Gall dindi* a la planxa - Fruita del temps	- Mongeta blanca amb sofregit de verdures i patates - Pollastre* rostit amb xampinyons - Fruita del temps	- Patata bullida amb bledes - Carn magra* amb arrebossat especial - Amanida d'enciams i blat de moro* - logurt Natural	- Sopa d'au amb arròs - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i cogombre - Fruita del temps	- Crema de carbassó i porro - Cigrons saltats amb all i julivert - Fruita del temps
- Arròs tres delícies (carbassó, olives i pernil dolç*) - Pollastre* al forn amb salsa agredolça - Amanida d'enciams i pastanaga - logurt Natural	- Espaguetis amb salsa napolitana i formatge* ratllat - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i poma - Fruita del temps	- Llenties guisades amb verdures - Llom de porc* a la planxa - Amanida d'enciams i tomàquet - Fruita del temps	- Mongeta tendra amb patates - Gall dindi* amb salsa suau de verdures - Fruita del temps	- Sopa de verdures amb pistons - Pilota de vedella s/ou amb salsa de peres - Fruita del temps
- Espitals amb salsa de formatge - Truita jardinera - Amanida d'enciams i pipes - Fruita del temps	- Pastís de patates amb salsa de tomàquet i olives* - Pollastre* guisat amb pastanaga - Fruita del temps	- Amanida de cigrons amb carbassó ratllat, cogombre i blat de moro* - Salsitxes de porc* amb patates xips - Fruita del temps	- Arròs amb carbassó i ceba - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i tomàquet - Fruita del temps	FESTA LLIURE ELECCIÓ
FESTA	- Crema de llenties vermelles i porros - Gall dindi* a la planxa - Amanida d'enciams i poma - Fruita del temps	- Amanida d'arròs amb olives*, pastanaga i tomàquet - Pollastre* rostit a la llimona - Fruita del temps	- Macarrons amb salsa de tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i cogombre - logurt Natural	- Patates, col-i-flor i carbassó al forn amb sèsam torrat - Guisat de mongetes amb verdures - 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 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.

Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.