

CURS 2026-2027



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOURS

DIVENDRES

• Espaguetis amb salsa pesto • Truita jardinera • Amanida d'enciams i pastanaga • Fruita del temps	• Patates, carbassó i pastanaga al forn • Cigrons a la catalana (cigrons, sofregit de ceba, tomàquet i espinacs, s/ou dur) • Fruita del temps	• Amanida d'arròs amb enciam, olives, tomàquet i cogombre • Llenties guisades • logurt Natural	• Mill amb verdures • Mongeta blanca guisada amb verdures • Amanida d'enciam i blat de moro • Fruita del temps		
• Macarrons integrals amb salsa napolitana • Hamburguesa vegetal • Amanida d'enciams i olives • logurt Natural	• Cigrons guisats amb verdures • Truita de carbassó i patates • Amanida d'enciams i poma • Fruita del temps	• Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols i truita) • Llenties saltades amb xampinyons • Fruita del temps	FESTA		
• Trinxat de bleda, carbassó i patates • Mandonguilles vegetals amb salsa al forn • Amanida d'enciams i tomàquet • Fruita del temps	• Sopa vegetal amb arròs integral • Truita de patata i ceba • Amanida d'enciams i pipes • Fruita del temps	• Crema de verdures • Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal amb formatge ratllat • Fruita del temps			

Els plats estan elaborats pels cuiners i cuineres del centre. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria siguin de proximitat i garantim 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, així com la seva preparació i guarnició, a www.ecomenja.com. **Plats de proteïna vegetal elaborats a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània.** Els ingredients de les amanides poden variar en funció de la temporada i de la disponibilitat agroalimentària.