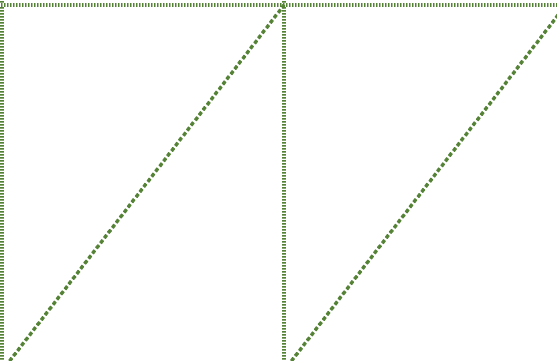


SETEMBRE

CURS 2020-2021

CELÍAC-S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Bistec de vedella* amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets s/gluten · Hamburguesa de pollastre* amb amanida d'enciams i pastanaga · Postre de soja 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Lenties guisades amb verdures · Truita s/lactosa de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Mill amb verdures · Carn magra de porc arrebossada s/gluten amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb pasta s/gluten i cigrons · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Fruita del temps
21 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs a la carbonara vegetal s/lactosa · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	22 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps 	23 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Hamburguesa s/gluten i s/lactosa de vedella amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets s/gluten · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons amb tomàquet, pastanaga, carbassó i olives · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Postre de soja
28 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus s/gluten a la cassola amb verdures · Truita s/lactosa de pastanaga amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	29 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Ales de pollastre ecològic cruixents amb quètxup artesà · Fruita del temps 	30 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets s/gluten i polenta · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · Postre de soja 		

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots 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 així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

.....

.....

ull he saltat una setmana sencera de la roda!!

.....

.....