

MARÇ

CURS 2020-2021

CELÍAC-S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> · Bròquil, col-i-flor, carbassa i pastanaga gratinats amb beixamel s/gluten ni lactosa · Truita s/lactosa de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	2 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral amb verdures · Pit de gall dindi* a la planxa amb all i julivert amb amanida · Fruita del temps 	3 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs marcianos amb beixamel de beguda de civada · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Postre de soja 	4 <ul style="list-style-type: none"> · Escudella complerta Sopa de pasta d'arròs · Pilota* s/gluten ni lactosa, verdures i cigrons · Fruita del temps 	5 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i verdures · Pizza s/gluten hortolana amb verdures i tomàquet gratinada amb formatge s/lactosa · Fruita del temps
8 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus s/gluten a la cassola amb verdures · Pollastre* al forn amb xips de patata · Fruita del temps 	9 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Truita s/lactosa de pastanaga amb amanida d'enciams i olives · Postre de soja 	10 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets s/gluten i polenta · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	11 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Fruita del temps 	12 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa i porro amb crostonets s/gluten · Falàfel de cigrons i sofregit s/gluten amb amanida d'enciams i olives · Postre de soja
15 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de blada, carbassa i patata · Carn magra de porc* arrebossada s/gluten amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons estofats amb verdures · Truita s/lactosa de patata i calçots amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons d'arròs amb salsa de formatge s/lactosa i olives negres · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de lleties vermelles i verdures · Timbal s/gluten ni lactosa de vedella* amb salsa de peres · Postre de soja 	19 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Hamburguesa vegetariana s/gluten feta a la cuina***, amb amanida · Fruita del temps
22 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis d'arròs napolitana · Truita s/lactosa de pastanaga amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	23 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb patata i verdures · Hamburguesa s/gluten de quinoa i verdures amb salsa de tomàquet · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures d'hivern amb crostonets s/gluten · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps 	25 <ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Fricandó s/gluten de vedella* amb xampinyons i pastanaga · Fruita del temps 	26 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs integral a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten amb amanida · 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.

*** les hamburgueses de proteïna vegetal són elaborades a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu