

# ESCOLA PÉREZ SALA - VILASSAR DE MAR

OCTUBRE

CURS 2023-2024



**CELÍAC - S/LACTOSA**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 · Crema de carbassó  · Pollastre* guisat amb poma i curri  · Fruita del temps	3 · Sopa d'au amb fideus s/gluten i polenta  · Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams i olives  · Postre de soja	4 · Amanida d'arròs amb pernil dolç, tomàquet, olives i carbassó ratllat  · Cigrons guisats amb patata i verdures  · Fruita del temps	5 · Mongeta tendra amb patata  · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten, amb amanida  · Fruita del temps	6 · Mill amb panses i pastanaga amb amanida  · Mandonguilles* s/gluten s/lactosa a la jardineria  · Fruita del temps
9 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga  · Truita de carbassó amb amanida d'enciams i remolatxa  · Postre de soja	10 · Espaguetis s/gluten amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet  · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten  · Fruita del temps	11 · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives  · Hamburguesa vegetariana s/gluten feta a la cuina***, amb amanida  · Fruita del temps	12 <b>FESTIU</b>	13 <b>FESTA</b>  <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>
16 · Trinxat de blada, carbassa i patata  · Pít de gall dindi** al forn amb all i julivert, i amanida d'enciams i tomàquet  · Fruita del temps	17 · Fideus s/gluten a la cassola amb verdures  · Truita de formatge* s/lactosa amb amanida d'enciams i pastanaga  · Fruita del temps	18 · Mongeta del carai amb verdures  · Vegenuggets s/gluten s/lactosa fets a la cuina***al forn amb amanida d'enciams i cogombre  · Fruita del temps	19 · Arròs 3 delícies (carbassa, truita i pernil dolç)  · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten, amb amanida  · Postre de soja	20 Sopa · Escudella completa de galets s/gluten  · Pilota* s/gluten s/lactosa, verdures i cigrons  · Fruita del temps
23 · Crema de verdures de tardor amb crostonets s/gluten  · Timbal s/gluten s/lactosa de vedella amb salsa de peres  · Postre de soja	24 · Llenties guisades amb patata i verdures  · Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i sèsam torrat  · Fruita del temps	25 · Espaguetis s/gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat s/lactosa  · Peix de llotja segons les millors captures** cuinat s/gluten, amb amanida  · Fruita del temps	26 · Hummus de cigrons amb amanida i bastonets s/gluten  · Arròs integral a la cassola amb verdures  · Fruita del temps	27 · "Trinxat" de col i patata amb oli d'all  · Croquetes s/gluten s/lactosa de pollastre fetes a la cuina amb amanida d'enciams i poma  · Fruita del temps
30 · Macarrons s/gluten amb salsa de formatge s/lactosa i olives negres  · Truita d'espínacs frescos i amanida d'enciams i pastanga  · Postre de soja	31 <b>Menú Castanyada</b> · Arròs amb salsa de tomàquet  · Estofat de carn magra de porc* amb castanyes del Montseny i xips de moniato  · Fruita del temps	/		

Menús valorats nutricionalment per: GEMMA OÑA Dietista-Nutricionista col·legiada número CAT 000781

\* 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](http://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](http://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.

