



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>				
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons s/gluten amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet</li> <li>· Truita jardineria</li> <li>· Amanida d'enciams i olives</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Llenties guisades amb verdures</li> <li>· Pit de pollastre a la planxa</li> <li>· Amanida d'enciams</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures d'hivern</li> <li>· Hamburguesa de pollastre*</li> <li>· Amanida d'enciams i poma</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs integral amb salsa de tomàquet</li> <li>· Peix de llotja segons les millor captures** cuinat s/gluten</li> <li>· Amanida d'enciams i pipes</li> <li>· logurt Natural</li> </ul>	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Mill amb verdures</li> <li>· Guisat de gall dindi* amb xampinyons</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Bròquil, coliflor, pastanaga i patata amb pipes</li> <li>· Estofat de seità</li> <li>· Amanida d'enciams i remolatxa</li> <li>· logurt Natural</li> </ul>	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Cígrons amb verdures</li> <li>· Truita de patata i ceba</li> <li>· Amanida d'enciams i pipes</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de peix** amb arròs</li> <li>· Ales de pollastre ecològic cruixents</li> <li>· Amanida d'enciam i olives</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis s/gluten amb salsa de formatge* i olives negres</li> <li>· Peix de llotja segons les millor captures** cuinat s/gluten</li> <li>· Amanida d'enciams i sèsam</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures d'hivern amb llavors de carbassa torrades</li> <li>· Lassanya de llenties (s/gluten) i arròs integral gratinada amb beixamel</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs a la cassola amb verdures</li> <li>· Fricandó de vedella s/gluten*</li> <li>· Amanida d'enciams i olives</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa d'au amb pistons i polenta</li> <li>· Pernilets de pollastre* amb pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons s/gluten carbonara vegetal</li> <li>· Peix de llotja segons les millor captures** cuinat s/gluten</li> <li>· Amanida d'enciams i tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de llenties vermelles i porros</li> <li>· Truita de pastanaga</li> <li>· Amanida d'enciams i poma</li> <li>· logurt Natural</li> </ul>	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Bleda, carbassa i patata al vapor, amb sèsam torrat</li> <li>· Hamburguesa vegetariana feta a la cuina (s/cap al-lèrgen)*** amb quètxup casolà</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
<b>VACANCES DE SETMANA SANTA</b>				

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, vegenugets 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.