

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Vegenuggets al forn amb amanida d'enciams i germinats · logurt Natural 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures i xoriço* · Truita de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb verdures · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps
21 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · 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 de vedella amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets · Lassanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · logurt Natural 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
28 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · 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 i polenta · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · logurt Natural 		

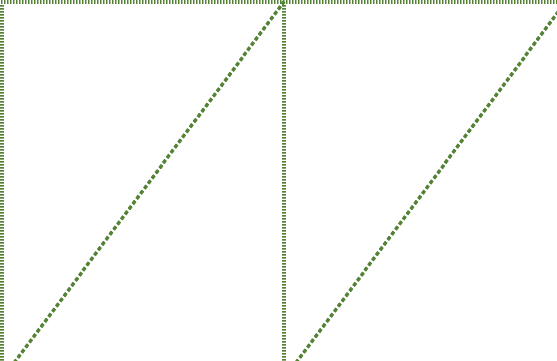
* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels 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.

SETEMBRE

CURS 2020-2021

CELÍAC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i germinats · logurt Natural 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets s/gluten · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures i xoriço* · Truita de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	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 · 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 de vedella amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets s/gluten · Lassanya s/gluten de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel s/gluten · logurt Natural 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
28 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus s/gluten a la cassola amb verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · 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 · logurt Natural 		

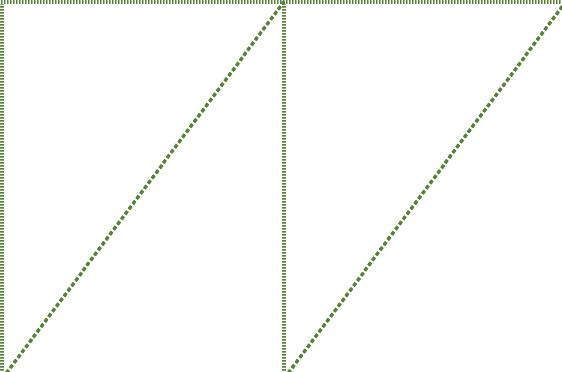
* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels 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.

SETEMBRE

CURS 2020-2021

CELÍAC-S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets s/gluten · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Postre de soja 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures · Truita s/lactosa de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	<p>17</p> <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 	<p>18</p> <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
<p>21</p> <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 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps 	<p>23</p> <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 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets s/gluten · Lassanya s/gluten de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel de civada s/gluten · Fruita del temps 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pastís s/lactosa de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Postre de soja
<p>28</p> <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 	<p>29</p> <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 	<p>30</p> <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 		

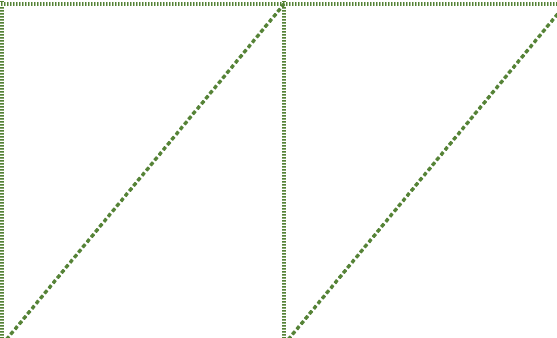
* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels 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.

SETEMBRE

CURS 2020-2021

HALAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Vegenuggets al forn amb amanida d'enciams i germinats · logurt Natural 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures i xoriço* · Truita de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb verdures · Hamburguesa de cigrons i verdures amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps
21 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	22 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Pit de gall dindi* a la planxa amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps 	23 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Hamburguesa de vedella* s/porc, amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets · Lassanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · logurt Natural 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
28 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · 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 i polenta · Timbal de vedella* s/porc amb salsa de peres · logurt Natural 		

* 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.

SETEMBRE

CURS 2020-2021

OVO LACTO VEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Vegenuggets al forn amb amanida d'enciams i germinats · logurt Natural 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Seità arrebossat amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures · Truita de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb verdures · Hamburguesa de cigrons i verdures amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Pastís de polenta i mongeta blanca gratinat amb formatge, i amanida · Fruita del temps
21 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	22 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Pastís de mill i cigrons amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	23 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verdures amb arròs · Mongeta del ganxet i patata saltejada amb all i julivert · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets · Lassanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · logurt Natural 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Seità arrebossat amb amanida d'enciams i panses · Fruita del temps
28 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	29 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai guisada amb patata i verdures · Hamburguesa de seità i bolets, amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	30 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb galets i polenta · Cigrons saltats amb mill, remolatxa, olives negres i pipes de girasol · logurt Natural 		

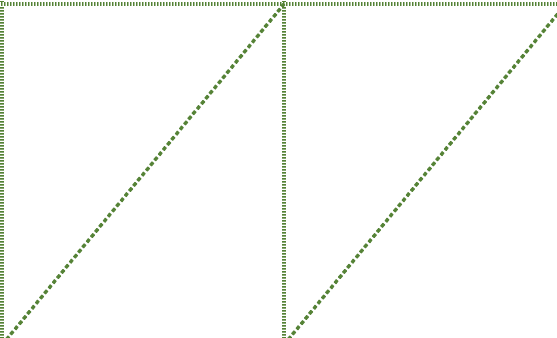
* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels 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.

SETEMBRE

CURS 2020-2021

S/FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Vegemuggets al forn amb amanida d'enciams i germinats · logurt Natural 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures i xoriço* · Truita de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb verdures · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps
21 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · 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 de vedella amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets · Lassanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · logurt Natural 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
28 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · 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 i polenta · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · logurt Natural 		

* 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.

SETEMBRE

CURS 2020-2021

S/LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Vegenugets de tofu i bolets al forn amb amanida d'enciams i germinats · Postre de soja 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures · Truita s/lactosa de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · Postre de soja 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb verdures · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps
21 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal amb beguda de civada · 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/lactosa de vedella amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets · Lassanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel s/lactosa · Postre de soja 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata s/lactosa, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
28 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Truita s/lactosa de pastanaga amb amanida d'enciams i pastanaga · 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 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.

SETEMBRE

CURS 2020-2021

S/PEIX

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Vegenuggets al forn amb amanida d'enciams i germinats · logurt Natural 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures i xoriço* · Truita de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb verdures · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Bistec de vedella amb amanida · Fruita del temps
21 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · 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 d'au amb arròs · Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets · Lassanya de lleties i arròs integral gratinada amb beixamel · logurt Natural 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Pollastre* a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps
28 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · 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 i polenta · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · logurt Natural 		

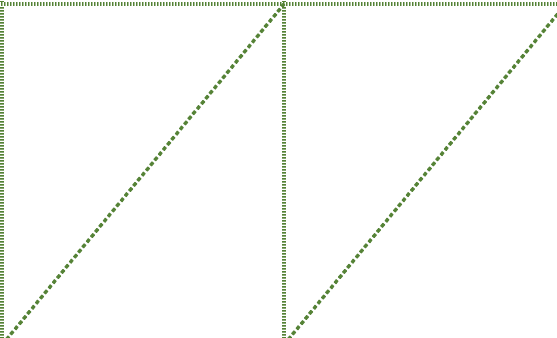
* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels 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.

SETEMBRE

CURS 2020-2021

S/LLEGUMS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus integrals amb verdures · Truita de patata amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb verdures · Carn magra de porc* arrebossada amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill, s/cigrons · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps
21 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la napolitana · Ous al plat amb salsa de tomàquet i amanida · Fruita del temps 	22 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Llom de porc a la planxa amb amanida d'enciam i poma · Fruita del temps 	23 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix** amb arròs · Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets · Lassanya d'arròs integral, verdures i pernil dolç gratinada amb beixamel · logurt Natural 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, salsa de tomàquet, ou dur i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
28 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Truita de formatge* amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	29 <ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de col i patata amb oli d'all · Ales de pollastre ecològic cruixents amb quètxup artesà · Fruita del temps 	30 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa d'au amb galets i polenta · Carn magra de porc amb salsa de tomàquet · logurt Natural 		

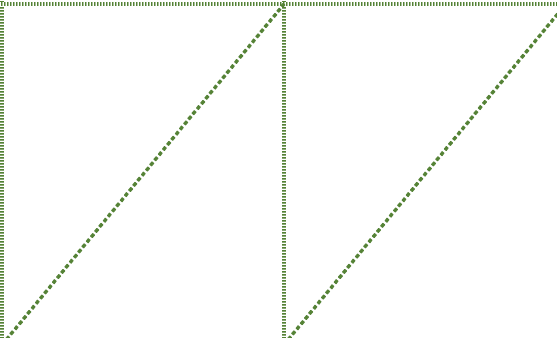
* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels 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.

SETEMBRE

CURS 2020-2021

S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Vegenuggets al forn amb amanida d'enciams i germinats · logurt Natural 	15 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassó amb crostonets · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	16 <ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb verdures i xoriço* · Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt Natural 	17 <ul style="list-style-type: none"> · Cous cous amb verdures · Carn magra arrebossada s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga · Fruita del temps 	18 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps
21 <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis a la carbonara vegetal · Pollastre a la planxa, 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 de vedella s/ou amb amanida d'enciams i magrana · Fruita del temps 	24 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de verdures de tardor amb crostonets · Lassanya de llenties i arròs integral gratinada amb beixamel · logurt Natural 	25 <ul style="list-style-type: none"> · Pastís de patata, salsa de tomàquet, carbassó i olives · Peix de llotja segons les millors captures** · Fruita del temps
28 <ul style="list-style-type: none"> · Fideus a la cassola amb verdures · Timbal s/ou de vedella amb salsa · 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 i polenta · Salsitxes* de porc amb salsa de tomàquet · logurt Natural 		

* 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.