



LES NOSTRES CERTIFICACIONS

Una de les nostres premisses és ser **transparents** i **honestos** amb els nostres clients. Per aquest motiu, a Ecoarrels volem garantir aquest compromís auditant tota la matèria primera pactada a través de la certificadora INTERECO: una associació que agrupa autoritats públiques de control i certificació dels productes.

Busquem sempre els millors ingredients per a cada menú, els quals són sens dubte una **matèria primera de temporada, ecològica** i de **proximitat**, conreats i recol·lectats en el seu punt òptim de maduració sense pesticides ni productes químics de síntesis.

yes!



SLOW FOOD

Slow Food neix a finals del segle XX amb l'objectiu inicial de defensar les tradicions gastronòmiques regionals, la bona alimentació i el plaer gastronòmic, així com el ritme de vida Slow.

Considera que l'alimentació està relacionada amb molts aspectes de la vida, inclosos la cultura gastronòmica i el medi ambient, al mateix temps que li dona molta importància al producte de proximitat.

El seu emblema és que tots els productes tenen que ser: **BO** (Qualitat i Gastronomia), **NET** (Valors i Responsabilitat) i **JUST** (Compromís i Pedagogia)

Ecoarrels comparteix aquesta filosofia i és per això que tenim l'orgull de ser **la segona empresa en tot l'estat espanyol en obtenir el distintiu Menjadors Escolars Slow Food KMO.**



INTERECO

INTERECO és una Associació sense ànim de lucre que agrupa a les autoritats públiques de control d'Agricultura Ecològica, que seran les encarregades del control i la certificació de productes procedents d'aquesta agricultura ecològica.

Es tracta d'una certificació voluntària sobre restauració ecològica posada en marxa per a que els establiments d'aquest sector que apostin per oferir aliments ecològics tinguin un element diferenciador.



PELS MENÚS...

- *Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i de proximitat.
- *El peix es cuina amb la tècnica culinària adient per cada tipus. La guarnició és amanida pels fregits i patata panadera amb verdura pels cuinats al forn.
- *Tots els àpats sempre s'acompanyen amb pa del forn de proximitat.
- *Les amanides de guarnició s'acompanyen, segons temporada, amb: olives, nap, pastanaga, remolatxa, ceba tendra i cogombre.
- *Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.
- *Els menús estan revisats per en David Caballé i per la Mireia Oriol i Noguera, dietistanutricionista membre del CoDiNuCat n° CAT002234.



QUINS PRODUCTES SÓN ECOLÒGICS?



CARN DE VEDELLA



CEREALS



FRUITA



IOGURT



OUS

OLI D'OLIVA
VERGE EXTRA



LLEGUMS



VARIS
conserva de tomàquet,
espècies, sucre, sal i
vinagre



PRODUCTES
VEGETARIANS



HORTALISSES
I VERDURES

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>9</p> <p>Amanida russa Botifarra al forn amb amanida Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Crema tèbia de verdures de temporada Arròs a la cassola amb pollastre Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>FESTIU</p>	<p>12</p> <p>Empedrat de mongetes Truita de patates amb amanida Iogurt</p>	<p>13</p> <p>Salmorejo Fideuà de peix i marisc Fruita del temps</p>
<p>16</p> <p>Arròs amb verdures Truita de formatge amb amanida Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Verdura de temporada amb patata Hamburguesa de vedella amb xips i amanida Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Amanida caprese (tomàquet, formatge fresc i oli d'alfàbrega) Guisat de cigrons amb bulgur i un toc de curry Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Crema de verdura de temporada Pollastre al forn amb patates i amanida Iogurt</p>	<p>20</p> <p>Amanida de pasta amb pernil dolç Peix de mercat amb amanida Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>Verdura de temporada amb patata Guisat de lleties amb arròs Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Espaguetis al pesto de bledes Truita de ceba caramel·litzada amb amanida Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Crema de llegums Cap de llom rostit amb salsa de poma i cuscús Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Sopa de peix amb pistons Guisat de gall dindi adobat amb amanida Iogurt</p>	<p>27</p> <p>Risotto de carbassó Peix de mercat amb amanida Fruita del temps</p>
<p>30</p> <p>Espirals a la napolitana Salsitxes al forn amb amanida Fruita del temps</p>				



QUÈ SOPEM?



SI HEM DINAT...

PODREM SOPAR...



CEREALS (ARRÒS O PASTA),
FÈCULES (PATATA - MONIATO)
O LLEGUMS



VERDURES



CARN



PEIX



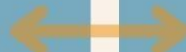
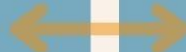
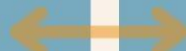
OU



FRUITA



LACTI



VERDURES CUINADES O
HORTALISSES CRUDES



CEREALS (ARRÒS O PASTA)
O FÈCULES



OU O PEIX



OU O CARN



PEIX O CARN



LACTI O FRUITA



FRUITA

