

MES: NOVEMBRE-DESEMBRE CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB ISS



1. SETMANA

2. SETMANA

3. SETMANA

4. SETMANA

5. SETMANA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA	26 Crema de carbassa Canelons d'espínacs Kiwi	27 Arròs amb tomàquet Peix a la planxa amb amanida logurt de Ca l'Alzina	28 Trinxat de la Cerdanya amb rosta Rodó de llom amb salsa i amanida Pera	29 Mongeta verda amb patata Pollastre amb xampinyons Mandarina	30 Llenties estofades Trita de carbassó amb amanida Taronja
2. SETMANA	3 Patates estofades Llom arrebossat amb amanida Raïm	4 Escudella barrejada Mandonguilles de peix a la jardinera logurt de Ca l'Alzina	5 Llenties guisades amb verdures Macarrons amb tomàquet Taronja	6 FESTIU	7 PONT
3. SETMANA	10 Crema de cigrons Espaguetis amb tomàquet i formatge Mandarina	11 Brandada de bacallà Fricandó de vedella amb bolets i amanida logurt de Ca l'Alzina	12 Arròs amb tomàquet Trita d'espínacs amb amanida Taronja	13 Pèsols amb patata Pollastre amb samfaina Poma	14 Macarrons a la bolonyesa Rodanxa de lluç arrebossada i amanida Macedònia de fruites
4. SETMANA	17 Crema de pastanaga Arròs amb verdures i bolets Kiwi	18 Cous-cous amb verdures Costella de porc al forn amb amanida logurt de Ca l'Alzina	19 Mongetes seques amb patata Bacallà amb samfaina i amanida Mandarina	20 Menestra de verdures Pollastre al forn amb amanida Plàtan	21 Sopa de galets Canelons de carn gratinats Torrans i neules
5. SETMANA					

T'INFORMEM

- Els làctics subministrats són de Ca l'Alzina

www.mengemdaqui.cat

- 1 PRODUCTE DE PROXIMITAT
- 2 PRODUCTE DE TEMPORADA
- 3 RECEPTE TRADICIONAL



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitzar:

