

MES: DESEMBRE

CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB IAUSA- Il·lar infants



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA	3 Crema de carbassa Espirals amb fruits secs Fruita	4 Arròs de muntanya Llenguadina amb verdures Fruita	5 Trinxat de col Llom arrebossat Fruita	6 FESTA	7 FESTA
2. SETMANA	10 Llegums amb verdures Macarrons a la napolitana Fruita	11 Escudella Flamenquines Fruita	12 Purè de patata i formatge Peix blanc a la biscaïna Fruita	13 Coliflor Hamburguesa conill Fruita	14 Cigrons amb espinacs i peix blanc Ou dur amb salsa Fruita
3. SETMANA	17 Crema de pastanaga Arròs 3 delícies Fruita	18 Pasta a la bolonyesa Llom de porc Fruita	19 Mongetes sortint de l'olla Peix blanc amb samfaina Fruita	20 Sopa de galets Canelons Fruita	21 Menestra Pollastre al forn Fruita
4. SETMANA	24 FESTA	25 FESTA	26 FESTA	27 Bròquil amb patates Vedella amb bolets Fruita	28 Macarrons bolonyesa Peix blau amb salsa aurora Fruita
5. SETMANA	31 FESTA				

T'INFORMEM

- Productors locals: Iogurt de la Reula i de Cal Majuba; Patates del Salvador Sala; Vedella ecològica de Ecopyrene; Llegum del Miquel Pons; Agustí Porta; El Mos; Mafriseu; Aviram Guiu.
 - De temporada: **fruites**: Poma, clementina, mandarina, pera, plàtan, magrana, taronja, raïm, kiwi i les **verdures**: Bròquil, coliflor, escarola, api; col verda, bleda, espinac, porro, nap, carabassa d'hivern, pastanaga, salsifí, col de Brussel·les, col llombarda, brotó i endívia.
 - De dimarts a divendres hi haurà amanida d'acompanyament.
- www.mengemdaqui.cat
Bon profit!!

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



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

