

MES: Gener 2019

CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB IAUSA - CELÍACS



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA		FESTA	Raviolis a la amatriciana Peix planxa Fruita	Mongeta sortint de l'olla Pollastre guisat Fruita	Arròs amb tomàquet Hamburguesa vedella Fruita
2. SETMANA	Purè de pastanaga Macarrons amb bacallà Fruita	Arròs de muntanya Llenguadina amb verdures logurt de proximitat	Trinxat de col Llom planxa Fruita	Espinacs a la catalana Pit de pollastre planxa Fruita	Cigrons guisat Trita amb pernil dolç Fruita
3. SETMANA	Arròs amb verdures Pit de pollastre planxa Fruita	Escudella Cassó amb salsa Làctic	Purè de patates Vedella planxa Fruita	Coliflor Hamburguesa de pollastre Fruita	Llenties estofades Ou dur amb pernil salat Fruita
4. SETMANA	Crema de carbassa Arròs amb lleties Fruita	Macarrons amb verdures Salsitxes Làctic	Mongetes sortint de l'olla Bacallà amb samfaina Fruita	Espagueti a la bolonyesa Trita de patates amb ceba Fruita	Minestra de verdura Pollastre al forn Fruita
5. SETMANA	Cigrons Espirals tres delícies Fruita	Bròquil amb patates Pit de pollastre planxa Làctic	Arròs amb tomàquet Fricandó Fruita	Patates guisades Hamburguesa de conill Fruita	

T'INFORMEM

PASTA SENSE GLUTEN

- Productors locals: Reula, Cal Majuba i Cadí (làctics); Salvador Sala (patates); Ecopyrene (vedella ECO); Miquel Pons (llegum); Agustí Porta (carn); El Mos; Mafriseu (carn); Guiu (aviram); Devesa.
- Les **fruites**: taronja, mandarina, clementina, poma, pera, plàtan i kiwi
- Les **verdures** bròquil, col verda, col de Brussel·les, xicoira, carabassa d'hivern, coliflor, espinacs, pastanaga, bledes, api, endívies, porro, escarola, carxofa, col llombarda, xirivia, salsifí, nap, ceba, all, rave, xampinyons, enciam, col blanca.
- De dimarts a divendres hi haurà amanida d'acompanyament
  - Bon profit!!

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



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

