

MES: FEBRER

CENTRE EDUCATIU: COL·LEGI LA SALLE



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
1. SETMANA					Espirals a la carbonara Salmó al forn amb amanida Fruita
2. SETMANA	Mongetes blanques amb sofregit de tomàquet i ceba Coca de recapte Fruita	Paella de carn Bacallà al forn amb amanida logurt	Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre amb amanida Fruita	Crema de verdures de temporada Daus de gall d'indi al forn amb patata escalivada Fruita	Estofat de cigrons Truita a la francesa amb pernil cuit i tomàquet amanit Fruita
3. SETMANA	Espinacs amb beixamel Arròs amb verdures i bolets Fruita	Sopa de lletres Llom de tonyina al forn amb verdures i amanida logurt	Purè de patata amb pèsols Llibrets de llom amb amanida Fruita	Coliflor gratinada Hamburguesa de conill amb samfaina Fruita	Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba Truita de patates amb amanida Fruita
4. SETMANA	Crema de carbassa i pastanaga Pizza vegetal Fruita	Trinxat de col Escalopa de pollastre amb amanida logurt	Sopa de llegums (amb cigrons, pastanaga i patata) Cuetes de rap amb tomàquet amanit Fruita	Macarrons a la bolonyesa Truita de carbassó amb pa amb tomàquet Fruita	Pastís de patata i tomàquet amb formatge gratinat Cuixes de gall d'indi al forn amb amanida Fruita
5. SETMANA	Cigrons saltejats amb verdures Hamburguesa vegetal amb tires de carbassó Fruita	Bròquil amb patata i pernil cuit Bistec de vedella amb amanida logurt	Arròs amb salsa de tomàquet Truita a la francesa amb formatge i amanida Fruita	Menestra de verdures Pollastre al forn amb patates fregide+s Fruita	Fideuà Salmó al forn amb amanida Fruita

T'INFORMEM

*El pollastre és del productor local Guiu.

*El formatge i la mantega utilitzats són Cadí.

*Les llegums i l'arròs són ecològics.

*Les fruites i verdures són d'un proveïdor local.

www.mengemdaqui.cat

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

Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

