

MES: Març 2019

CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB IAUSA- Ilar infants



1. SETMANA  
2. SETMANA  
3. SETMANA  
4. SETMANA  
5. SETMANA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
					1 Pasta a la amatriciana Botifarra Fruita
	4 Purè de pastanaga Macarrons amb verdures Fruita	5 Arròs de muntanya Llengüadina amb verduretes Fruita	6 Trinxat de col Llom arrebossat Fruita	7 Bròquil amb patates Pollastre al forn amb llimona Fruita	8 Pèsols ofegats Trita amb pernil dolç Fruita
	11 Arròs amb verdures Croquetes espinacs Fruita	12 Escudella Cassó amb salsa Fruita	13 Minestra de verdures Escalopa de vedella Fruita	14 Coliflor Hamburguesa de conill Fruita	15 Cigrons amb espinacs Ou dur amb pernil salat Fruita
	18 Crema de carbassa Arròs amb verdura i fruits secs Fruita	19 Canelons de espinacs Salsitxes Fruita	20 Llenties estofades Bacallà amb samfaina Fruita	21 Espaguetis a la bolonyesa Trita de patates Fruita	22 Minestra de verdura Pollastre al forn Fruita
	25 Cigrons Espirals amb verdures Fruita	26 Trinxat de espinacs Croquetes Fruita	27 Arròs amb tomàquet Llom empanat Fruita	28 Bròquil amb patates Hamburguesa de pollastre Fruita	Fideus a la cassola Peix Fruita

T'INFORMEM

- Productors locals: Reula i Cadí (làctics); Salvador Sala (patates); Ecopyrene (vedella ECO); Miquel Pons (lleugum); Agustí Porta (carn); El Mos; Mafriseu (carn); Guiu (aviram); ECO La Devesa, Cial.Segre (conill)
- Les **fruites**: taronja, mandarina, clementina, poma, pera, plàtan i kiwi
- Les **verdures** bròquil, col verda, endívia, carxofa, all tendre, ceba tendra, porro, carabassa d'hivern, coliflor, bleda, espinac, pastanaga, pèsol, fava, espàrrec i calçots, espigall, col llombarda.
- De dimarts a divendres hi haurà amanida d'acompanyament
- Triturats pels nadons  
Bon profit!!

[www.mengemdaqui.cat](http://www.mengemdaqui.cat)

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



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

