

MES: Abril 2019

CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB IAUSA - celíacs



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA	1 Puré de porro Arròs amb lleties Fruita	2 Paella Llenguadina amb tomàquet Làctic	3 Trinxat Llom planxa Fruita	4 Mongetes amb patates Pollastre amb samfaina Fruita	5 Pèsols ofegats Truita de formatge Fruita
2. SETMANA	8 Crema de verdures Arròs amb tomàquet i pernil dolç Fruita	9 Pasta a la napolitana Cassó amb verdures logurt de proximitat	10 Bròquil amb patates Vedella planxa Fruita	11 Puré de patata Hamburguesa de conill Fruita	12 Cigrons guisats Ous amb pernil Fruita
3. SETMANA	15 Crema de pèsols Arròs tres delícies Fruita	16 Pasta amb espinacs Hamburguesa de vedella Làctic	17 Mongeta sortint de l'olla Bacallà amb samfaina Fruita	18 Sopa de pasta Truita de patata Fruita	19 <b>Festa</b>
4. SETMANA	22 <b>Festa</b>	23 Pasta a la amatriciana Salsitxes Làctic	24 Arròs amb tomàquet Pit de pollastre Fruita	25 Mongeta tendra amb patates Hamburguesa de vedella Fruita	26 Macarrons bolonyesa Cassó amb salsa Fruita
5. SETMANA	29 Cigrons Espirals amb verdures Fruita	30 Trinxat d'espinacs Pit de pollastre Làctic			

T'INFORMEM

- Productors locals: Reula, Cal Majuba i Cadí (làctics); Salvador Sala (patates); Ecopylene (vedella ECO); Miquel Pons (llegum); Agustí Porta (carn); El Mos; Mafriseu (carn); Guiu (aviram); Devesa.
- Les **fruites**: taronja, maduixot, cirera, poma, pera, plàtan i nespra
- Les **verdures** bròquil, col verda, carxofa, all tendre, ceba tendra, porro, carabassa d'hivern, coliflor, bleda, espinacs, pèsol, fava, espàrrec, calçots, enciam romà, mongeta tendra, tomàquet.
- De dimarts a divendres hi haurà amanida d'acompanyament
  - 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:

