

MES: Juny 2019

CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB IAUSA



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA					
2. SETMANA	3 Purè de carbassó Pasta amb verdures i fruits secs Fruita	4 Paella Llenguadina amb tomàquet logurt de proximitat	5 Pèsols patata i pastanaga Pollastre guisat Fruita	6 Mongeta amb patates Llom planxa Fruita	7 Empedrat Truita amb formatge Fruita
3. SETMANA	10 Crema de cigrons Arròs amb verdures Fruita	11 Espaguetis a la bolonyesa Cassó amb salsa Làctic	12 Bròquil amb patates Bistec a la planxa Fruita	13 Purè de patates amb formatge Hamburguesa de conill Fruita	14 Llenties estofades Ou dur amb pernil salat Fruita
4. SETMANA	17 Arròs tres delícies Pit de pollastre planxa Fruita	18 Pasta a la amatriciana Salsitxes de porc Làctic	19 Mongetes sortint de l'olla Peix planxa Fruita	20 Amanida de pasta Truita de patates Fruita	21 Minestra de verdura Pollastre amb samfaina Fruita
5. SETMANA	24 <b>FESTA</b>	25 Crema de carbassó Pollastre al forn Làctic	26 Arròs amb tomàquet Llom planxa Fruita	27 Trinxat Hamburguesa de vedella Fruita	28 Fideuà Salmó amb pastanaga i ceba Fruita

T'INFORMEM

- 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**: albercoc, poma, pera, plàtan, meló, síndria, nespra, nectarina, préssec, pruna
- Les **verdures** Col blanca, xampinyons, enciam, mongeta tendra, cogombre pebrot verd, fonoll, carabassa de estiu, tomaquet
- 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:

