

MES: Juny 2019

CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB IAUSA



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA					
2. SETMANA	3 Puré de carbassó Pasta amb verdures i fruits secs Fruita	4 Paella Llenguadina amb tomàquet Fruita	5 Pèsols patata i pastanaga Pollastre guisat Fruita	6 Mongeta amb patates Llom arrebossat Fruita	7 Empedrat Trita amb formatge Fruita
3. SETMANA	10 Crema de cigrons Arròs amb verdures Fruita	11 Espaguetis a la bolonyesa Cassó amb salsa Fruita	12 Bròquil amb patates Escalopa de vedella Fruita	13 Puré de patates amb formatge Hamburguesa de conill Fruita	14 Llenties estofades Ou dur amb pernil salat Fruita
4. SETMANA	17 Arròs tres delícies Croquetes Fruita	18 Pasta a la amatriciana Salsitxes de porc Fruita	19 Mongetes sortint de l'olla Lluç arrebossat Fruita	20 Amanida de pasta Trita de patates Fruita	21 Minestra de verdura Pollastre amb samfaina Fruita
5. SETMANA	24 FESTA	25 Crema de carbassó Pollastre al forn Fruita	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:

