

MES: SETEMBRE '19

CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB IAUSA



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA	2 Crema de carbassó Raviolis amb bolets i avellanes Fruita	3 Paella Bacallà a la biscaïna Làctic	4 Mongeta verda amb tomàquet Pollastre al forn Fruita	5 Minestra de verdures Llibrets de llom Fruita	6 Mongeta blanca Truita amb formatge Fruita
2. SETMANA	9 Llenties Arròs amb verdures Fruita	10 Espaguetis a la bolonyesa Peix blau amb salsa aurora Làctic	11 <b>FESTA</b>	12 Puré de patates Hamburguesa de conill Fruita	13 Cigrons Quiche amb bacon Fruita
3. SETMANA	16 Mongeta vermella amb verdures Espirals amb tomàquet i formatge Fruita	17 Mongeta tendra amb patates Llom guisat amb prunes Làctic	18 Llenties amb xoriço Bacallà amb samfaina Fruita	19 Amanida de pasta Truita de patates amb ceba Fruita	20 Minestra amb patates Pollastre guisat Fruita
4. SETMANA	23 Cigrons amb ou dur Macarrons amb formatge Fruita	24 Trinxat Pit de pollastre amb alfàbrega Làctic	25 Arròs tres delícies Llom arrebossat Fruita	26 Puré de carbassó Vedella amb bolets Fruita	27 Fideuà Salmó amb pastanaga i ceba Fruita
5. SETMANA	30 Crema de carbassó Espaguetis amb formatge Fruita				

T'INFORMEM

- Productors locals: Iogurt de la Reula i de Cal Majuba; Patates del Salvador Sala; Vedella ecològica de Ecopyrene; Llegum del Miquel Pons.
- Les fruites: poma, pera, pruna, figa, plàtan, préssec, nectarina, síndria, meló i raïm.
- Les verdures Col verda, bleda, carabassó, cogombre, pebrot vermell, fonoll, porro, nap, carabassa d'estiu, enciam romà, mongeta tendra, bolets, albergínia i 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:

