

MES: Desembre 2019

CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB IAUSA - celíacs



1. SETMANA

2. SETMANA

3. SETMANA

4. SETMANA

5. SETMANA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	Crema de pastanaga Raviolis amb fruits secs Fruita	3 Arròs de muntanya Llenguadina amb tomàquet Làctic	4 Trinxat Llom planxa amb xampinyons Fruita	5 Llenties estofades Hamburguesa de pollastre Fruita	6 FESTIU
9	Crema de mongeta blanca Arròs amb verdures Fruita	10 Escudella Carn planxa logurt de proximitat	11 Puré de patata amb formatge Peix blanc a la biscaïna Fruita	12 Coliflor Hamburguesa de conill Fruita	13 Cigrons amb espinacs i bacallà Ou dur amb salsa Fruita
16	Crema de carbassa Arròs tres delícies Fruita	17 Pasta a la bolognesa Llom planxa Làctic	18 Mongeta sortint de l'olla Lluç planxa Fruita	19 Sopa de galets Canelons Fruita	20 Minestra Pollastre al forn Fruita
23	Crema de cigrons Espirals amb formatge Fruita	24 Pèsols, patata i pastanaga Pollastre al forn Làctic	25 FESTIU	26 FESTIU	27 Macarrons Caçó amb tomàquet Fruita
30	Pasta amb verdures i formatge Espinacs saltejats Fruita	31 Paella Llom guisat amb prunes Làctic			

T'INFORMEM

- Productors locals: Reula i Cadí (làctics); Salvador Sala (patates); Ecopyrene (vedella ECO); Miquel Pons (llegum); Agustí Porta (carn); El Mos; Mafriseu (carn); Guiu (aviram); ECO La Devesa.
- Les **fruites**: poma, pera, plàtan, clementina, mandarina, taronja, raïm, magrana, kiwi. Les **verdures** bròquil, coliflor, escarola, api, col verda, bleda, espinac, porro, nap, carabassa d'hivern, pastanaga, xirivia, salsifí, col de Brussel·les, col llombarda, brotó i endívia.
- De dimarts a divendres hi haurà amanida d'acompanyament
 - Bon profit!!

www.mengemdaqui.cat

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



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

