

MES: Desembre 2019

CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB IAUSA



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA	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
2. SETMANA	9 Crema de mongeta blanca Arròs amb verdures Fruita	10 Escudella Flamenquines 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
3. SETMANA	16 Crema de carbassa Arròs tres delícies Fruita	17 Pasta a la bolognesa Llom arrebossat Làctic	18 Mongeta sortint de l'olla Lluç arrebossat Fruita	19 Sopa de galets Canelons Fruita	20 Minestra Pollastre al forn Fruita
4. SETMANA	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 salsa aurora Fruita
5. SETMANA	30 Pasta amb verdures i formatge Croquetes 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 RECEPTE TRADICIONAL



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

