

MES: MARÇ

CENTRE EDUCATIU: ESCOLA MIRET I SANS



1. SETMANA
2. SETMANA
3. SETMANA
4. SETMANA
5. SETMANA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
2	Crema de carabassa (2) Cigrons guisats (3) Kiwi	3 Llenties estofades (3) Bacallà amb samfaina (3) Natilla (1)	4 Minestra de verdures Hamburguesa de vedella (1) Amanida compartida Poma (2)	5 Sopa de pasta Truita francesa Amanida compartida Plàtan	6 Coliflor gratinada (2) Llom guisat (3) Taronja
9	Trinxat de bròquil (1-2) Pasta amb verdures Taronja (2)	10 Crema de carabassó (2) Salsitxa de pollastre Amanida compartida logurt (1)	11 Amanida completa Arròs a la cubana Pera (2)	12 Fideus a la cassola (3) Lluç arrebossat Poma (2)	13 Sopa de pasta Fricandó amb patates (3) Plàtan
16	16 Hummus amb bastonets de verdures Espagueti amb salsa de tomata Kiwi	17 Purè de pastanaga (2) Llom guisat (3) Mató (1)	18 Ous farcits Mandonguilles Poma (2)	19 Coliflor gratinada (1-2) Xai a la planxa (1) Amanida compartida Taronja (2)	20 Pèsols ofegats (3) Salmó al forn Poma (2)
23	23 Crema de carabassó (2) Macarrons amb verdures Taronja (2)	24 Arròs de muntanya (3) Llom de lluç al forn logurt (1)	25 Sopa de pasta Vedella amb bolets (1) Poma (2)	26 Fideus a la cassola (3) Truita a la francesa Pera (2)	27 Minestra de verdures Filet de pollastre Amanida compartida Poma (2)
30	30 Llenties estofades (3) Croquetes d'espínacs Taronja (2)	31 Mongeta amb patata (1-2) Rosada al forn Natilla (1)			

T'INFORMEM

- Els làctics subministrats son de La Reula
- El menú pot variar per disponibilitat del producte

www.mengemdaqui.cat

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



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

