

MES: FEBRER.21

CENTRE EDUCATIU: ESCOLA TUIXENT



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

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA	Crema carbassó Espaguetis vegetals i formatge Taronja amb xoco	Cigrons amb patata Peix al forn i xips de moniato logurt	Sopa de peix Truita patata Pastanaga amanida Postre músic	Arròs blanc Pollastre arrebossat Plàtan amb mel	Trinxat Hamburguesa Poma al forn
2. SETMANA	Puré de verdures Lasanya vegetals Postre músic	Llenties estofades amb moniato Peix arrebossat logurt	Sopa de brou Mandonguilles Poma al forn	Paella d'arròs amb pollastre Flam	Pastis d'espinaacs Ous farcits Plàtan amb xocolata
3. SETMANA	Macarrons Verdures tempura Mandarina	Arròs caldós Peix al forn Formatge i codony	Puré de patata Tall rodó amb salsa Flam casolà	Llenties estofades amb costella i salsitxa Postre músic	Coliflor amb patata beixamel i ou dur Plàtan amb xocolata
4. SETMANA	Crema de pastanaga Arròs amb tomàquet Taronja amb mel	Espaguetis carbonara Truites de tonyina Plàtan al forn	Mongetes estofades Peix arrebossat logurt	Fideus a la cassola amb verdures, salsitxa i costella Flam casolà	Puré de patata amb crostons Pollastre guisat Formatge i codony
5. SETMANA					

T'INFORMEM

- *Els iogurts seran de la Reula (de gener fins al març, ja que els de Josa no produeixen)
- *Les fruites i verdures com sempre de l'Ermengolet
- *La carn de l'Agustí
- *El peix de la Maripaz (Dis-Seu)
- *Fem postre variat, perquè mengem la fruita després del pati.

www.mengemdaqui.cat

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



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

