

MES: FEBRER

CENTRE EDUCATIU: ESCOLA MIRET I SANS



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
1. SETMANA	<b>1</b> Crema de carabassa (1) Macarrons amb verdures Taronja (2)	<b>2</b> Escudella (3) Bacallà amb samfaina Mató (1)	<b>3</b> Puré de patata (1) Mandonguilles amb tomata Mandarina (2)	<b>4</b> Trinxat de bròquil (1-2) Conill guisat (1-3) Poma (2)	<b>5</b> Llenties estofades (3) Trita a la francesa Plàtan
2. SETMANA	<b>8</b> Crema de carabassó (1-2) Croquetes d'espínacs (2) Kiwi	<b>9</b> Espaguetis amb cloïsses Llom guisat Natilla (1)	<b>10</b> Arròs amb verdures (3) Lluç arrebossat Pera (2)	<b>11</b> Sopa de pasta Trita de patata (3) Plàtan	<b>12</b> Cigrons guisats (3) Pollastre al forn (1-3) Taronja
3. SETMANA	<b>15</b> Dilluns de Carnaval Festivitat Local	<b>16</b> Festa del centre	<b>17</b> Coliflor gratinada (1-2) Arròs a la cubana Poma (2)	<b>18</b> Fideus a la cassola (3) Salmó al forn Taronja (3)	<b>19</b> Sopa de pasta Vedella amb bolets (3) Plàtan
4. SETMANA	<b>22</b> Cigrons Croquetes d'espínacs Taronja (3)	<b>23</b> Arròs de muntanya (1-2-3) Delícies de lluç logur (1)	<b>24</b> Espaguetis amb tomata Fricandó (1) Pera (3)	<b>25</b> Sopa de pasta Pollastre amb prunes (1-3) Poma (2)	<b>26</b> Pèsols ofegats (3) Trita a la francesa Plàtan
5. SETMANA					

T'INFORMEM

- Cal comunicar si l'alumne te al·lèrgies o intoleràncies alimentàries per realitzar el menú més adequat.
- Els làctics subministrats son de "La Reula".
- El menú pot variar per disponibilitat del producte.

[www.mengemdaqui.cat](http://www.mengemdaqui.cat)

- 1** PRODUCTE DE PROXIMITAT
- 2** PRODUCTE DE TEMPORADA
- 3** RECEPТА TRADICIONAL



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

