

MES: Març 2021

CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB IAUSA- celíacs



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
1. SETMANA	1 Puré de pastanaga Pasta de llacets amb verdures Fruita	2 Trinxat Bacallà logurt de proximitat	3 Arròs 3 delícies Salsitxes Fruita	4 Sopa de brou Pollastre guisat Fruita	5 Pèsols Ou amb xoriço Fruita
2. SETMANA	8 Arròs amb tomàquet Croquetes Fruita	9 Escudella Llom arrebossat logurt de proximitat	10 Fideuà Peix blau Fruita	11 Bròquil amb patates Hamburguesa de conill Fruita	12 Llenties estofades Trita amb pernil dolç Fruita
3. SETMANA	15 Crema de verdures Pasta a la napolitana Fruita	16 Sopa Llom guisat amb prunes logurt de proximitat	17 Llenties estofades Peix blanc Fruita	18 Mongeta amb patates Hamburguesa de vedella Fruita	19 Espagueti a l'amatriciana Pollastre al forn Fruita
4. SETMANA	22 Crema de carbassó Croquetes d'espínacs Fruita	23 Cigrons Salsitxa amb tomàquet logurt de proximitat	24 Fideus a la cassola Peix blau Fruita	25 Coliflor Pollastre arrebossat Fruita	26 Sopa de peix Mandonguilles Fruita
5. SETMANA	29 Puré de verdures Rotllets de primavera Fruita	30 Cus-cus amb verdures Vedella guisada logurt de proximitat	31 Mongeta sortint de l'olla Salmó amb pastanaga i ceba Fruita		

T'INFORMEM

- De dimarts a divendres hi haurà amanida d'acompanyament
- Els iogurts seran sempre de proximitat i es serviran acompanyats de coulis de fruites casolanes de temporada
- Pasta i arrebossats sense gluten

NOVETATS MARÇ:

- Els rotllets de primavera seran fets per nosaltres a partir del març.
- Les croquetes dels al·lèrgics i intolerants seran casolanes.

www.mengemdaqui.cat
Bon profit!!

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



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

