

MES: FEBRER-MARC

CENTRE EDUCATIU: ESCOLES AMB ISS



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

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
1. SETMANA	8 Sopa d'arròs Croquetes de pollastre amb amanida Taronja	9 Puré de patata Hamburguesa mixta amb amanida Mandarina	10 Llenties estofades Perca al forn amb amanida logurt de Làctics Llivia	11 Macarrons a la bolonyesa Rodó de llom amb xips Poma	12 Mongeta verda amb tomàquet Truita de Carbassó amb amanida Plàtan
2. SETMANA	15 Crema de carbassa Arròs amb llenties Taronja	16 Cous-cous amb verdures Estofat de gall d'indi Poma	17 Cigrons guisats amb verdures Lluç a la planxa amb amanida logurt de Làctics Llivia	18 Sopa de galets amb pilotes Truita de Carbassó amb amanida Mandarina	19 Mongeta verda pastanaga i pèsols Pollastre al forn amb amanida i patates fregides Plàtan
3. SETMANA	22 Crema de cigrons Arròs amb llenties Taronja	23 Trinxat de la Cerdanya Vedella a la jardineria Poma	24 Arròs de muntanya Truita de patates amb amanida Pinya en conserva (natural)	25 Patates estofades Aletes de pollastre a l'allet amb amanida Taronja	26 Fideus a la cassola Bacallà al forn amb amanida Pera
4. SETMANA	1 Mongeta verda amb tomàquet Botifarra al forn amb mongetes seques Mandarina	2 Arròs a la cassola Perca al forn amb amanida logurt de Làctics Llivia	3 Crema de pastanaga Macarrons a la bolonyesa vegetal Taronja	4 Sopa de maravilla Truita de patates amb amanida Poma	5 Pèsols saltejats amb pernil Pollastre al forn amb prunes i amanida Pera
5. SETMANA					

T'INFORMEM

www.mengemdaqui.cat

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



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

