

MES: ABRIL - MAIG - JUNY CENTRE EDUCATIU: ESCOLA MARE DE DÉU DE TALLÓ



1. SETMANA

2. SETMANA

3. SETMANA

4. SETMANA

5. SETMANA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pasta amb bolonyesa d'espinacs, panses i formatge Mandonguilles de llegums <i>Fruita cítrica de temporada ecològica</i>	Arròs amb verdures o tomàquet Rap o filet de llenguado al forn amb ceba i <i>patata ecològica</i> <i>Fruita de temporada ecològica</i>	Mongeta verda pèsols i patata <i>Escalopa de vedella ecològica</i> amb tomàquet i pastanaga <i>Fruita de temporada</i>	<i>Macarrons ecològics</i> amb tomàquet i formatge Salsitxa de pollastre amb amanida de fruita logurt de proximitat	Amanida de lleties, tomàquet i patata Truita de pernil amb <i>enciam ecològic</i> i olives <i>Fruita cítrica de temporada ecològica</i>
Arròs amb sofregit de verdures <i>Hamburguesa de vedella ecològica</i> amb <i>amanida d'enciam ecològic</i> i panses <i>Fruita de temporada</i>	Espirals blancs amb formatge i bacon (fumat natural) Peix blau* amb tomàquet, pastanaga i <i>enciam ecològic</i> <i>Fruita de temporada ecològica</i>	Mongeta, pastanaga i patata Salsitxa de porc amb <i>enciam ecològic</i> , cogombre i olives Plàtan	Meló amb pernil Pit de pollastre a la planxa amb patates fregides <i>logurt ecològic</i>	Cigrons amb <i>patata ecològica</i> Truita de pernil o formatge amb <i>verdures ecològiques</i> Gelat
Mongeta verda, pèsols i patata Mandonguilles de llegums <i>Fruita cítrica de temporada ecològica</i>	Amanida russa Truita de formatge o pernil amb tomàquet i <i>enciam ecològic</i> <i>Fruita de temporada ecològica</i>	Mongeta blanca amb patata Lluç a la planxa amb pastanaga i <i>enciam ecològic</i> <i>Fruita de temporada</i>	Espaguetis amb tomàquet i formatge Hamburguesa de conill amb <i>enciam ecològic</i> i panses logurt de proximitat	Arròs amb sofregit de verdures Pernilets de pollastre amb prunes al forn Gelat
Cigrons amb patata <i>Mandonguilles de vedella ecològica</i> amb pèsols <i>Fruita cítrica de temporada ecològica</i>	Crema de carbassó Pit de gall d'indi arrebossat amb pastanaga i <i>enciam ecològic</i> <i>Fruita de temporada ecològica</i>	Arròs amb tomàquet o verdures Truita de formatge o pernil amb <i>enciam ecològic</i> i cogombre	Mongeta verda pastanaga i patata Pit de pollastre a la planxa amb <i>xips de verdures ecològiques</i> logurt de proximitat	Amanida de pasta Peix blau* amb <i>verdures ecològiques</i> Gelat

T'INFORMEM

El menú esta elaborat amb producte de temporada, producte de proximitat i productes ecològics

Destaquem els productes ecològics en el menú en negreta i subratllats

Per a confeccionar aquest menú, ens hem basat amb el menú conceptual de *Fundació Alicia* i ha estat elaborat per la Dietista-Nutricionista Núria Aragüés Baró.col.legiada CAT0738

Peix blau: variant seitó i salmó fresc, segons mercat, peix blanc: variant, llenguado, rapo bacallà, segons mercat

Pasta integral, mínim un cop a la setmana

www.mengemdaqui.cat

- 1 Gluten
- 2 Crustacis
- 3 Mol·luscs
- 4 Peix
- 5 Ous
- 6 Soja
- 7 Llet
- 8 Cacauets
- 9 Fruita seca
- 10 Fruita fresca

Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

