

MES: **SETEMBRE**

CENTRE EDUCATIU: **ESCOLA BAC DE Cerdanya**



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

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
1. SETMANA	Amanida de lleties Lasanya de verdures Fruita	Amanida complerta Arròs amb peix iogurt	Cuscús fresc Pollastre especiat+amanida Fruita	Meló amb pernil Peix blau amb patates al forn i amanida Fruita	Minestra de verdures ( mongeta, pastanaga, pèsols, xampinyons...) Truita de patates Fruita
2. SETMANA	Crema de verdures o gaspatxo de síndria Amanida russa amb pèsols sense maionesa Fruita	Mongeta verda saltejada amb pernil Salsitxa+ arròs especiat iogurt	Amanida d'espirlals de colors Peix blanc+ amanida Fruita	Cigrons amb verdures (ceba, pastanaga, carbassó...) Contra cuixa de polastre rostit amb romaní Fruita	Amanida variada Lasanya freda amb ou dur i tonyina Fruita
3. SETMANA	Amanida complerta amb blat de moro Hamburguesa cigrons Fruita	Crema de carbassó Canelons de carn iogurt	Espinacs a la crema Peix blau al forn+ patata al forn Fruita	Hummus amb palets de verdures Hamburguesa pollastre amb amanida Fruita	Gaspatxo Amanida d'arròs amb ou dur Fruita
4. SETMANA	Crema de pèsols Macarrons amb verdures Fruita	Lleties fredes Pinxos de carn blanca+amanida iogurt	Amanida de patata amb mongeta verda Peix blanc amb sanfaina Fruita	Crema de pastanaga, patata i formatge Estofat de vedella amb verdures Fruita	Cuscús amb verdures Truita de formatge+ tomàquet amanit Fruita
5. SETMANA					

**T'INFORMEM**

• Gràfic d'al·lèrgens que poden estar presents en el menú



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

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

Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

