

MES: MAIG'22

CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB IAUSA- celíacs



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

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
	2 Crema de carbassó Croquetes espinacs (1,7,9) Fruita	3 Espirals a la milanesa Llenguadina amb ceba i tomàquet (4) Làctic	4 Mongeta vermella Hamburguesa de conill Fruita	5 Trinxat espinacs Estofat de bolets Fruita	6 Sopa de peix Trita de pernil Fruita (2,3,4,5)
	9 Arròs amb verdures Nuggets Fruita (1,6,7)	10 Llenties estofades Hamburguesa vedella Làctic	11 Bròquil amb patates Cassó amb salsa (4) Fruita	12 Macarrons amb tomàquet (1) Carn arrebossada amb amanida (poma i tonyina) Maduixes	13 Crema de carbassó Pollastre al forn Fruita
	16 Fideus a la cassola amb verduretes (1) Hamburguesa de llegums Fruita	1 Cigrons amb ou dur (5) Salsitxa de porc Làctic	18 Puré de patates amb formatge (7) Gall d'indi arrebossat Fruita	19 Sopa de brou (1) Cassó a la provença (4) Fruita	20 Arròs 3 delícies Aletes de pollastre iogurt
	23 Sopa de verdures (1) Crestes al forn (4,5) Fruita	24 Macarrons a la bolonyesa (1,7) Gall d'indi Làctic	2 Llenties amb xoriço Bacallà amb salsa Fruita	26 Coliflor amb patates Llom guisat Fruita	27 Arròs de muntanya Salsitxa de pollastre Fruita
	30 Minestra de verdures Flamenquines (1,5,7) Fruita	3 Mongeta sortint de l'olla Botifarra Làctic			

T'INFORMEM

- De dimarts a divendres hi haurà amanida d'acompanyament
- Els iogurts seran sempre de proximitat.
- Les croquetes dels al·lèrgics i intolerants seran casolanes. Pasta sense gluten. Arrebossats amb pa ratllat sense gluten.

Bon profit!!

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

