

MES: ABRIL '23

CENTRE EDUCATIU: IAUSA- Pau Claris



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

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA	FESTIU 3	FESTIU 4	FESTIU 5	FESTIU 6	FESTIU 7
2. SETMANA	FESTIU 10	Pasta amb carbassó i xampinyons (1) Hamburguesa de conill Fruita	Crema de mongetes blanques i fonoll Botifarra amb tomàquet logurt (7)	Arròs amb tomàquet Cigrons amb espinacs i ou dur (5) Fruita	Patata a la cassola Bacallà a la catalana amb panses Fruita
3. SETMANA	Crema de carbassó, pastanaga i porro Hamburguesa vegetal (1) Fruita	Pasta amb pisto (1) Filet de pollastre amb herbes i llimona Fruita	Arròs a la cassola amb blat de moro Trita a la francesa amb tomàquet amanit Fruita	Trinxat de patata i col verda Peix de llotja amb samfaina logurt (7)	Llenties guisades amb arròs i patata (1) Croquetes variades (1,5,7) Fruita
4. SETMANA	Arròs amb carbassó i tomàquet Falafel de cigrons (1) Fruita	Menestra de bròcoli, patata i pastanaga Rostit de gall d'indi amb prunes (6,9) Fruita	Llenties guisades (1) 2 Trita de patates (5) Fruita	Pasta de colors amb oli d'all i formatge (1,7) Peix de llotja amb verdures (4) Fruita	Crema de carbassa, 28 carbassó i porro Estofat de vedella ECO amb patates logurt (7)
5. SETMANA					

T'INFORMEM

- Cada dia hi ha amanida d'acompanyament.
- Els iogurts son de proximitat i ecològics.
- L'oli per amanir en cru és d'oliva verge. L'oli per cuinar és d'oliva.
- Alternem pa integral i pa blanc.
- Proveïdor d'aviram és local amb etiqueta de benestar animal.
- Peix de llotja és blanc i prové de pesca sostenible.
- Vedella és ecològica i de proximitat.

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:

