

MES: JUNY '23

CENTRE EDUCATIU: IAUSA- Albert Vives



1. SETMANA

2. SETMANA

3. SETMANA

4. SETMANA

5. SETMANA

DI LLUNS	DI MARTS	DI MECREs	DI JOUS	DI VENDRES
			1 Arròs a la cassola Bacallà a la catalana (4,9) Fruita	7 Cigrons amb tomata i ou dur Croquetes variades (1,5,7) Fruita
5 Arròs amb tomàquet Mandonguilles vegetals (1,6) Fruita	6 Menestra de verdures Ous farcits Fruita	7 Llenties a la cassola Peix de llotja amb patates iogurt (7)	8 Crema de verdures Pollastre al forn amb prunes Fruita	9 Amanida alemana de patata (5,7) Macarrons gratinats estil Canadà (1,7) Pancake (1,7)
12 Crema de verdures Falafel i nuggets (1) Fruita	1 Arròs tres delícies (4,5) Salsitxa de pollastre iogurt (7)	14 Gaspaxo (1) Canelons de rostit amb beixamel (1,7) Fruita	15 Empedrat de llegums Trita de patates Fruita	16 Aligot (puré de patata i formatge) (1,7) Kebab amb pollastre (1,5) Crêpe amb xocolata (1,5,7)
19 Llenties amb patata Ous al plat Fruita	20 Arròs amb verdures Peix de llotja amb samfaina Fruita	2 Patata i bròcoli Pollastre rostit Fruita	22 Pasta bolonyesa (1) Pizza margarita (1,7) Gelats (5,7)	23 <b>INICI VACANCES MOLT BON ESTIU!!!!</b>

## T'INFORMEM

- Cada dia hi ha amanida.
- Els iogurts són de proximitat i ECO.
- L'oli per amanir en cru és d'oliva verge. L'oli per cuinar és d'oliva.
- El pa és integral.
- 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.
- Els dies 9/16 i 22 han estat escollits per l'alumnat de 6è de l'ESC Pau Claris (cuines del món).

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

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



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

