

MES: JUNY '23

CENTRE EDUCATIU: IAUSA- Pau Claris



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

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
1. SETMANA				Arròs a la cassola Bacallà a la catalana (4,9) Fruita	Cigrons amb tomata i ou dur Croquetes variades (1,5,7) Fruita
2. SETMANA	Arròs amb tomàquet Mandonguilles vegetals (1,6) Fruita	Menestra de verdures Ous farcits Fruita	Llenties a la cassola Peix de llotja amb patates iogurt (7)	Crema de verdures Pollastre al forn amb prunes Fruita	Amanida alemana de patata (5,7) Macarrons gratinats estil Canadà (1,7) Pancake (1,7)
3. SETMANA	Crema de verdures Falafel i nuggets (1) Fruita	Arròs tres delícies (4,5) Salsitxa de pollastre iogurt (7)	Gaspatxo (1) Canelons de rostit amb beixamel (1,7) Fruita	Hummus de cigrons Trita de patates Fruita	Aligot (puré de patata i formatge) (1,7) Kebab amb pollastre (1,5) Crêpe amb xocolata (1,5,7)
4. SETMANA	Llenties amb patata Ous al plat Fruita	Arròs amb verdures Bacalà amb samfaina Fruita	Patata i bròcoli Pollastre rostit Fruita	Pasta bolonyesa (1) Pizza margarita (1,7) Gelats (5,7)	INICI VACANCES MOLT BON ESTIU!!!!
5. SETMANA					

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

- 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:

