

MES: NOVEMBRE

CENTRE EDUCATIU: ESCOLA MIRET I SANS



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SEMANA			1 Festiu	2 Crema de carabassa (7) Pollastre amb prunes Taronja (10)	3 Espagueti amb tomata (1) Truita francesa (5) Iogurt (10)
2. SEMANA	6 Hummus amb verdures Hamburguesa vegetal (7) Gelatina	7 Coliflor gratinada (7) Bacallà amb samfaina (4) Mandarina (10)	8 Mongeta verda amb patata Llibret de llom (1) Crema de iogurt (7)	9 Arròs tres delícies (5) Brotxeta Plàtan (10)	10 Sopa de pasta (1) Escalopa de pollastre (1) Raim (10)
3. SEMANA	13 Purè de patata (1-7) Croquetes d'espinaç (1) Taronja (10)	14 Pèsols saltejats Truita de patata (5) Poma (10)	15 Escudella (1) Varetes de lluç (1) Natilla (7)	16 Trinxat de bròquil Vedella amb bolets Mandarina (10)	17 Llenties amb xoriç Salsitxa de pollastre Pera (10)
4. SEMANA	20 Crema de carabassó (7) Nuggets vegetals (1) Pera (10)	21 Amanida completa Llom guisat Plàtan (10)	22 Cigrons guisats Salmó al forn (4) Mató (7)	23 Minestra de verdures Mandonguilles Taronja (10)	24 Arròs de muntanya Truita a la francesa (5) Gelatina
5. SEMANA	27 Macarrons integrals amb verdures (1) Frankfurt vegetal Iogurt (10)	28 Mongeta blanca guisada Calamars a la romana (1-2) Mandarina (10)	29 Cous-Cous amb verdures (1) Ous farcits (5) iogurt (7)	30 Sopa de peix (1-4) Pollastre al forn Plàtan (10)	

T'INFORMEM

- Cal comunicar si l'alumne té al·lèrgies o intoleràncies alimentàries per realitzar el menú més adequat.
- Els làctics subministrats són de "La Reula".
- El menú pot variar per disponibilitat del producte.

www.mengemdaqui.cat

- ① Gluten
- ② Crustaci
- ③ Mollusc
- ④ Peix
- ⑤ Ous
- ⑥ Soja
- ⑦ Llet
- ⑧ Cacauets
- ⑨ Fruita seca
- ⑩ Fruita fresca

Menú elaborat amb l'assessorament de:

Tras el 25

