

MES: MARÇ 2024

CENTRE EDUCATIU: PAU CLARIS



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

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
					1 Arròs amb tomàquet Trita a la francesa Fruita variada
4	Macarrons napolitana amb formatge (1,5) Hamburguesa de patata (1,6) Poma ecològica	5 Crema de carbassó i pastanaga Botifarra amb seques logurt ecològic	6 Patata a la cassola Pit de pollastre amb salsa llimona Plàtan	7 Arròs tres delícies (5) Filet de lluç amb samfaina Taronja	8 Cigrons guisats Ous farcits amb tonyina i tomàquet (4,5,7) Fruita variada
11	Trinxat de patata i bròcoli Croquetes vegetals (1,5,6,7) Taronja	12 Fideus a la cassola (1) Filet de gallineta al forn amb verdures Poma ecològica	13 Llenties guisades (1) Trita a la francesa logurt Ecològic	14 Arròs amb pèsols Aletes de pollo marinades Plàtan	15 Crema de carbassa ecològica Pastis de patata i formatge (7)
18	Pasta amb all i formatge (1,5,7) Hamburguesa de pastanaga (1) Pera	19 Saltejat d'arròs amb xampinyons Daus de pollastre amb prunes (9) Plàtan	20 Cigrons amb tomàquet Trita de patates i ceba (5) Poma ecològica	21 Coliflor gratinada (7) Llenties amb costella (1) logurt ecològic	22 Crema de pèsols Hamburguesa mixta amb patates Mona de pa de pessic (1,5,7,9)
25	FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU	28 FESTIU	29 FESTIU

T'INFORMEM

Amanim amb:  
Oli verge extra d'oliva de la cooperativa de la Granadella, amanida cada dia.  
Fruita ecològica, enciam i carbasses  
d'ECO La Devesa, patates de Montant  
L'aviram és de pollastres Guiu, Vedella Bruneta ecològica i logurt de la Reula

[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:

