

MES: MARÇ 2024

CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB IAUSA SENSE GLUTEN



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

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
					1 Arròs amb tomàquet Trita a la francesa Fruita variada
	4 Macarrons napolitana sense gluten amb formatge Hamburguesa vegetal sense gluten 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 Cigrans guisats Ous farcits amb tonyina i tomàquet (4,5,7) Fruita variada
	11 Trinxat de patata i bròcoli Croquetes sense gluten Taronja	12 Fideus a la cassola sense gluten Filet de gallineta al forn amb verdures Poma ecològica	13 Llenties guisades 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 sense gluten amb all i formatge (7) Llom planxa Pera	19 Crema de pèsols Hamburguesa mixta amb patates Flam (5)	20 Cigrans amb tomàquet Trita de patates i ceba (5) Poma ecològica	21 Coliflor gratinada (7) Llenties amb costella logurt ecològic	22 Saltejat d'arròs amb xampinyons Daus de pollastre amb prunes (9) Plàtan
	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, ous d'Un parell d'ous i logurt de la Reula

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:

