

MES: GENER

CENTRE EDUCATIU: ESCOLA MIRET I SANS



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA			1 VACANCES	2 VACANCES	3 VACANCES
2. SETMANA	6 VACANCES	7 VACANCES	8 Trinxat de col Brotxeta* logurt (7)	9 Cigrons amb ou dur (5) Fricandó amb pèsols Taronja (10)	10 Puré de patata (1-7) Hamburguesa de pollastre* Pera (10)
3. SETMANA	13 Crema de carabassó Cuscús amb verdures (1,7) Mandarina (10)	14 Macarrons bolonyesa (1) Lluç al horno* (4) Pera (10)	15 Trinxat de bròquil Llom guisat amb pèsols Mató (7)	16 Arròs a la cubana (5) Pollastre a la planxa* Kiwi (10)	17 Escudella barrejada (1) Salmó al forn* (4) Taronja (10)
4. SETMANA	20 Hummus amb verdures Macarrons integrals amb tomata (1) Plàtan (10)	21 Mongeta amb patata Fideuà (1-2-3-4) Kiwi (10)	22 Llenties a la cassola Pollastre arrebossat* (1) logurt (7)	23 Arròs de muntanya Estofat de vedella* Pera (10)	24 Amanida completa (4) Botifarra* Kiwi (10)
5. SETMANA	27 Crema de carabassa Arròs integral amb verdures i xampinyons Poma (10)	28 Sopa de pasta (1) Bacallà amb samfaina (4) Mandarina (10)	29 Coliflor gratinada (7) Llom a la planxa* Natilla (7)	30 Macarrons carbonara (1, 5) Truita a la francesa* (5) Plàtan (10)	31 Mongeta blanca guisada Pollastre amb prunes Pera (10)

T'INFORMEM

- Làctics: La Reula (sense sucre)
- Amanides: Oli OVE
- Beguda: Aigua
- Pa: blanc i integral
- Sal iodada
- * amb enciam i tomata

El menú pot variar per disponibilitat del producte.

Comuniqueu si l'alumne te al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

www.mengemdaqui.cat

AL·LÈRGENS

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



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

