

MESES: MARÇ

CENTRE EDUCATIU: ESCOLA MIRET I SANS



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA	3 FESTIU	4 FESTIU	5 Arròs amb verdures Llibrets de llom* (1, 5, 7) logurt (7)	6 Cigrons amb ou dur (5) Pollastre amb prunes Pera (10)	7 Espagueti amb cloïsses (1, 3) Brotxeta* Poma (10)
2. SETMANA	10 Puré de verdures Arròs integral amb tomata i xampinyons Taronja (10)	11 Coliflor gratinada (7) Salmó al forn* (4) Raïm (10)	12 Mongeta verda amb patata Mandonguilles amb pèsols (1) Natilla (7)	13 Llenties guisades Salsitxa de pollastre* Plàtan (10)	14 Tortellini a la napolitana (1) Llom agredolç* Kiwi (10)
3. SETMANA	17 Crema de carabassó Cuscús amb verdures (1) Plàtan (10)	18 Arròs de muntanya Lluç al forn* (1, 4) Pera (10)	19 Pèsols saltejats amb pernil Truita a la francesa* (5) Mató (7)	20 Trinxat de col Vedella a la jardinera Taronja (10)	21 Escudella barrejada amb cigrons (1) Botifarra* Raïm (10)
4. SETMANA	24 Crema de carabassa Hamburguesa vegetal* (1) Poma (10)	25 Sopa de pasta (1) Bacallà al forn* (3) Kiwi (10)	26 Arròs a la cubana (5) Llom guisat amb pèsols* logurt (7)	27 Macarrons carbonara (1, 5) Pollastre arrebossat* (1, 5) Mandarina (10)	28 Amanida completa Estofat de sípia amb patata (4) Raïm (10)
5. SETMANA	31 Hummus amb verdures Pasta integral amb fruits secs (1, 11) Taronja (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:

