

MES: ABRIL

CENTRE EDUCATIU: ESCOLA MIRET I SANS



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
1. SETMANA			1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
2. SETMANA	6 FESTIU	7 Macarrons amb cloïsses (1,2) Calamars romana* (1, 4) Macedònia (10)	8 Coliflor gratinada (7) Escalopa de vedella*(1, 5) logurt (7)	9 Cigrons amb ou dur (5) Pollastre al forn* Fruita del temps (10)	10 Sopa de pasta (1) Salmó al forn* (4) Fruita del temps (10)
3. SETMANA	13 Pasta integral amb fruits secs (1, 11) Truita francesa* (5) Fruita del temps (10)	14 Arròs de muntanya Filet de llenguado* (4) Fruita del temps (10)	15 Amanida completa Pastís de patata i carn (1-7) Natilla (7)	16 Espagueti carbonara (1,5) Pit de pollastre* (1) Fruita del temps (10) FESTIU	17 Mongeta tendra amb patata Fricandó amb pèsols* Macedònia (10)
4. SETMANA	20 Puré de carabassa (1) Arròs integral amb verdures i xampinyons Fruita del temps (10)	21 Sopa de peix (1, 4) Lluç al forn* (4) Fruita del temps (10)	22 Fideus a la cassola (1) Ous farcits*(5) logurt (7)	23 Llenties amb verdures Hamburguesa de vedella* Fruita del temps (10)	24 Amanida completa Pollastre guisat amb prunes Fruita del temps (10)
5. SETMANA	27 Crema de carabassó Cuscús amb verdures Fruita del temps (10)	28 Amanida russa Bacallà amb samfaina (4) Fruita del temps (10)	29 Pèsols amb pernil Truita de patates* (5) Gelatina	30 Arròs tres delícies (5) Cuixa de pollastre amb verdures* Fruita del temps (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 té al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

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:

