

MES: MAIG

CENTRE EDUCATIU: ESCOLA MIRET I SANS



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA					1 FESTIU
2. SETMANA	4 FESTIU	5 Pèsols amb patata Tonyina al forn* (4) Fruita del temps (10)	6 Amanida completa Trita de patates (5) logurt (7)	7 Cigrons estofats Pit de pollastre* Fruita del temps (10)	8 Amanida russa Salsitxa amb tomata* Fruita del temps (10)
3. SETMANA	11 Puré de carabassa (1) Espaguets integrals amb tomata Fruita del temps (10)	12 Amanida completa Bacallà amb samfaina (4) Fruita del temps (10)	13 Espinacs amb panses i pinyons (10) Llibrets de llom* (1, 5, 7) Gelatina	14 Amanida d'arròs Ous farcits* (4, 5) Fruita del temps (10)	15 Macarrons integrals a la bolonyesa (1) Filet d'orada* Macedònia (10)
4. SETMANA	18 Crema de verdures Cuscús amb verdures Fruita del temps (10)	19 Trinxat de bròquil Salmó al forn* (4) Fruita del temps (10)	20 Amanida de pasta (1) Trita a la francesa* Natilla (7)	21 Llenties guisades Escalopa de vedella* (1, 5) Fruita del temps (10)	22 Amanida completa Llom guisat amb prunes Fruita del temps (10)
5. SETMANA	25 FESTIU	26 Empedrat de cigrons i bacallà (1, 4) Pastís de patata i carn (1-7) Fruita del temps (10)	27 Fideus a la cassola (1) Lluç al forn* (4) Mató (7)	28 Arròs a la cubana (5) Pollastre al forn* Fruita del temps (10)	29 Mongeta verda amb patata Fricandó amb pèsols* (1) Macedònia (10)

T'INFORMEM

Làctics de La Reula (sense sucre)
 Amanides: Oli OVE
 Beguda: Aigua
 Pa: blanc i integral
 Sal iodada
 *acompanyament d'enciam i tomata.
 Cal comunicar les al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries.
 El menú pot variar per disponibilitat del producte.

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:

