

MES: OCTUBRE'26

CENTRE EDUCATIU: ESCOLA ALBERT VIVES



1. SETMANA

2. SETMANA

3. SETMANA

4. SETMANA

5. SETMANA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			Arròs integral amb tomàquet Cuixa i ales de pollastre marinades al forn Meló	Amanida de patata amb olives (4,5) Llenties amb cap de llom i costella (1) Fruita variada
Crema de carbassó i fonoll Amanida de cigrons amb ou dur i orenga logurt ECO (7)	Verdura bullida variada Estofat de pollastre amb poma Pera	Arròs blanc amb xampinyons Cua de lluç al forn amb samfaina (2,3,4) Plàtan	Pasta integral amb salsa napolitana (1,6,7 i sèsam) Hamburguesa de porc i vedella Poma ECO	Llenties amb moniato (1) Ous farcits amb tonyina (4,5) Fruita variada
FESTIU	Arròs integral amb pebrot vermell Croquetes (de l'1 al 7) Poma Eco	Cigrons amb verdures i pernil Truita de patates (5) logurt ECO (7)	Crema de carbassa ECO Pollastre rostit amb bolets Pera	Puré de patata i formatge (7) Bacallà a la catalana (2,3,4,9) Fruita variada
Crema de verdures i mongeta seca Arròs integral amb tomàquet logurt ECO (7)	Trinxat amb col ECO Botifarra al forn Poma ECO	Pasta integral amb salsa de formatge (1,6,7 i sèsam) Truita de carbassó (5) Plàtan	Patata i tavella ECO Cuixa de pollastre marinada al forn Pera	Cigrons a la cassola Filet de lluç amb all i julivert (2,3,4) Fruita variada
Arròs llarg amb saltejat de verdures Llenties amb pastanaga (1) Poma ECO	Crema de carbassa i poma Pollastre rostit amb prunes Plàtan	Puré de patata Cua de lluç al forn amb tomàquet (2,3,4) logurt ECO (7)	Espirals ECO amb salsa d'espínacs (1,6,7 i sèsam) Cap de llom amb verdures	Mongeta blanca amb cansalada Ous al forn amb beixamel (1,5,7) Fruita variada

T'INFORMEM

Amanim amb oli verge extra d'oliva de la Coop. de la Granadella. Cada dia hi ha amanida i un dia de la setmana un acompanyament calent. Pa integral cada dia, ous de proximitat i fruita ecològica d'Ecoladevesa. Patates de Montant. L'aviram és de pollastres Guiu, tota la pasta blanca és Ecològica i logurt de proximitat ECO de la Reula

www.mengemdaqui.cat

- 1 Gluten
- 2 Crustacis
- 3 Molluscs
- 4 Peix
- 5 Ous
- 6 Soja
- 7 Llet
- 8 Cacauets
- 9 Fruita seca
- 10 Fruita fresca

Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

