

MES: DESEMBRE

CENTRE EDUCATIU: CENTRES AMB IAUSA



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA	3 Crema de carbassa Espirals amb fruits secs Fruita	4 Arròs de muntanya Llenguadina amb verdures Làctic	5 Trinxat de col Llom arrebossat Fruita	6 FESTA	7 Llenties estofades Quiche amb pernil Fruita
2. SETMANA	10 Llenties amb verdures Macarrons a la napolitana Fruita	11 Escudella Flamenquines logurt proximitat	12 Puré de patata i formatge Peix blanc a la biscaïna Fruita	13 Coliflor Hamburguesa conill Fruita	14 Cigrons amb espinacs i bacallà Ou dur amb salsa Fruita
3. SETMANA	17 Crema de pastanaga Arròs 3 delícies Fruita	18 Pasta a la bolonyesa Llom de porc Làctic	19 Mongetes sortint de l'olla Bacallà amb samfaina Fruita	20 Sopa de galets Canelons Fruita	21 Menestra Pollastre al forn Fruita
4. SETMANA	24 Crema de cigrons Arròs amb verdures Fruita	25 FESTA	26 FESTA	27 Bròquil amb patates Vedella amb bolets Fruita	28 Macarrons bolonyesa Caçó amb salsa aurora Fruita
5. SETMANA	31 Guisat de mongeta vermella Espagueti amb tomàquet Fruita				

T'INFORMEM

- Productors locals: Reula, Cal Majuba i Cadí (làctics); Salvador Sala (patates); Ecopyrene (vedella ECO); Miquel Pons (llegum); Agustí Porta (carn); El Mos; Mafriseu (carn); Guiu (aviram);
 - De temporada: **fruites**: Poma, clementina, mandarina, pera, plàtan, magrana, taronja, raïm, kiwi i les **verdures**: Bròquil, coliflor, escarola, api; col verda, bleda, espinac, porro, nap, carabassa d'hivern, pastanaga, salsifí, col de Brussel·les, col llombarda, brotó i endívia.
 - De dimarts a divendres hi haurà amanida d'acompanyament
- www.mengemdaqui.cat
Bon profit!!

- 1 PRODUCTE DE PROXIMITAT
- 2 PRODUCTE DE TEMPORADA
- 3 RECEPTE TRADICIONAL



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

