

ESCOLA SALVADOR ESPRIU

MAIG 2023 MENÚ BASAL

DIMARTS 2	DIMECRES	DIJOUS 4	DIVENDRES	
ARRÒS MARINERA TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS ECOLÒGICS A LA CARBONARA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS 	CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA ESTOFAT D'AU AMB VERDURETES IOGURT	
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES	DIJOUS 11	DIVENDRES
ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORT CALAMARS A LA ROMANA I AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ ECOLÒGIC WOK DE DAUS DE POLLASTRE AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS 	LLENTIES ECOLÒGIQUES A LA RIOJANA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA 	FESTIU	FESTIU
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES	DIJOUS 18	DIVENDRES
PASTA AMB PESTO DE BRÒCOLI TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA RUSSA CASOLANA PEIX A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES  LASSANYA DE LLENTIES ECOLÒGIQUES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS 	CIGRONS SALTATS ESTOFAT DE MAGRA AMB VERDURES IOGURT
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES	DIJOUS 25	DIVENDRES
AMANIDA D'ESPIRALS ECOLÒGICS AMB SURIMI I BLAT DE MORO  MARMITAKO DE TONYINA FRUITA DEL TEMPS	MONGETES BLANQUES GUISADES ECOLÒGIQUES AMB HORTALISSES  NUGGETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	COLIFLOR AMB PATATA REMENAT D'OUS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA HAMBURGUESA MIXTA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA HAWAIANA (ARRÒS, PINYA, ENCIAM I PERNIL DOLÇ) AMB SALSA ROSA OPCIONAL POLLASTRE HULI HULI GELATINA CASOLANA DE MADUIXA 
DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31		
TALLARINS AL POMODORO TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES ECOLÒGIQUES ALETES DE POLLASTRE ADOBADES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES 	MINISTRA CASOLANA CANANA FRESCA DE LA LLOTJA DE PALAMÒS AMB ARRÒS FRUITA DEL TEMPS		



Un cop al mes, postre casolà



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

Les fruites del temps són: albercoc, cirera, maduixa, préssec, nectarina, nespra, taronja..
Es servirà pa integral.
Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.
Ús de sal iodada per cuinar.
Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%
Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.
Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.
Els menús es cuinen a part per caràcter mèdic, cultural o religiós.

EL DIBUIX GUANYADOR DEL CONCURS!!



FELICITATS LUCIA MUÑOZ
-ESCOLA LES ACÀCIES-