











Octubre 2023

ESCOLA SALVADOR ESPRIU MENÚ BASAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPAGUETIS AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANGA FRUITA DEL TEMPS	3 CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA PATATES GRATINADES AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS 3 DELÍCIES POLLASTRE AL CURRI AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	5 CIGRONS ECOLÒGICS ESTOFATS A LA RIOJANA GALLINETA FRESCA A LA LLIMONA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT 	6 TRINXAT DE COL I PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB VERDURETES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS 
9 LLENTIES DE TARDOR OUS REMENATS AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 MONGETA TENDRA AMB PATATA CANELONS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	11 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS ECOLÒGIC POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL FRUITA DEL TEMPS 	12 FESTIU	13 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ
16 ESPIRALS AL PESTO HAMBURGUESA DE SALMÓ AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MINESTRA CASOLANA PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE LLEGUMS PAELLA DE VERDURES ECOLÒGIQUES IOGURT 	19 SOPA DE BROU AMB PASTA ECOLÒGICA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS 	20 CIGRONS SALTATS WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
23 TALLARINS AMB VERDURES ECOLÒGIQUES I SALSINA DE SOJA CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS 	24 BRÒQUIL AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	25 ARRÒS AMB TOMÀQUET SUQUET DE RAP FRESC AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	26 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC OUS DURS AMB SAMFAINA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS 	27 JORNADA GASTRONÒMICA DE CUBA "FRIJOLS" ESTOFATS "ROPA VIEJA" (CARN ESTOFADA) AMB PLÀTAN FREGIT "CABEZOTE" (PA DE PESSIC AMB LLET CONDENSADA) 
30 SOPA DE PASTA ECOLÒGICA TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL FRUITA DEL TEMPS 	31 MENÚ DE CASTANYADA CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE ESPECIAL DE CASTANYADA 			

Les fruites del temps són: pera, mandarina, plàtan, meló, figues, préssec, poma, caqui,
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%
Peix fresc de les llotges de Palamós.
Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.
Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.



Un cop al mes, postre casolà



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

