

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

## JUNY 2021 **MENÚ NO PLV-LACTOSA**

DIMARTS 1		DIMECRES 2		DIJOUS 3		DIVENDRES 4			
<b>DIA MUNDIAL DE LA LLET</b> <b>AMANIDA DE PASTA</b>  LLOM AL FORN AMB VERDURETES  <b>BATUT DE BEGUDA DE SOJA AMB MADUIXA</b>		<b>CREMA DE PORROS (S/LLET NI DERIVATS) AMB CROSTONS DE PA</b>  PAELLA MARINERA  FRUITA DEL TEMPS		<b>MONGETA TENDRA SALTEJADA</b>  CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA  FRUITA DEL TEMPS		<b>LLENTIES RIOJANA (S/LLET NI DERIVATS)</b>  TRUITA DE TONYINA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS			
DILLUNS 7		DIMARTS 8		DIMECRES 9		DIJOUS 10		DIVENDRES 11	
FIDEUS A LA CASSOLA  RAP AMB SALSETA I PASTANAGA BABY I AMANIDA VERDA  FRUITA DEL TEMPS		<b>CREMA DE VERDURES AMB ENCENALLS DE PERNIL (S/LLET NI DERIVATS) (OPCIONAL)</b>  <b>HAMBURGUESA DE VEDELLA (S/LLET NI DERIVATS) AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS		SOPA DE PEIX AMB ARRÒS  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  <b>GELAT (S/LLET NI DERIVATS)</b>		<b>BRÒQUIL AMB PATATA</b>  GALL D'INDI AL FORN AMB SALSETA I ENCIAM  FRUITA DEL TEMPS		<b>MENÚ D'ARGENTINA</b> <b>LOCRO ( ESCUDELLA DE MONGETA BLANCA A L'ESTIL ARGENTÍ (S/LLET O DERIVATS)</b>  <b>MILANESA DE VEDELLA (S/LLET O DERIVATS)</b> <b>POSTRE (S/LLET NI DERIVATS)</b>	
DILLUNS 14		DIMARTS 15		DIMECRES 16		DIJOUS 17		DIVENDRES 18	
<b>ESPAGUETTIS A LA BOLONYESA (S/LLET NI DERIVATS)</b>  SUQUET DE PEIX AMB GAMBETES  FRUITA DEL TEMPS		AMANIDA ARRÒS AMB TOMÀQUET I OLIVES  <b>CALAMARS ROMANA CASOLANS (S/LLET NI DERIVATS) AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET</b>  FRUITA DEL TEMPS		CIGRONS SALTEJATS AMB BACÓ  <b>TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM</b>  FRUITA DEL TEMPS		SOPA D'AU  <b>MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA (S/LLET NI DERIVATS)</b>  <b>IOGURT DE SOJA</b>		MINESTRA DE VERDURES CASOLANA  POLLASTRE PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA  FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 21		DIMARTS 22		<p><i>La creativitat és la intel·lèngia divertint-se</i> - Albert Einstein -</p>					
<b>RAVIOLIS AMB TOMÀQUET</b>  <b>POLLASTRE ARREBOSSAT (S/LLET NI DERIVATS) AMB PATATES FREGIDES,,,</b>  SINDRIA		<b>MENÚ COMIAT DE CURS</b>							

Les fruites del temps són: pera, plàtan, taronja, poma, meló, síndria, préssec,...

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 valorats nutricionalment per Lourdes Bàguena N° col·legiada CAT000460



# BON ESTIU!