

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA NOVEMBRE 2021 MENÚ SENSE PEIX

DILLUNS 1



DIMARTS 2

TALLARINS AMB OLIVES NEGRES
GALL D'INDI AL FORN O PLANXA AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA
FRUITA DEL TEMPS

DIMECRES 3

ARRÒS A LA CASSOLA (SENSE PEIX)
TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA DEL TEMPS

DIJOUS 4

MONGETA TENDRA AMB PATATA
HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
IOGURT

DIVENDRES 5

LLENTIES GUISADES AMB PASTANAGA
POLLASTRE PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA DEL TEMPS

DILLUNS 8

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORT (SENSE PEIX)
REMENAT DE XAMPINYONS AMB PATATES
FRUITA DEL TEMPS

DIMARTS 9

COL I FLOR AMB PATATA
POLLASTRE AL FORN AMB SALSETA I CUS CÚS
FRUITA DEL TEMPS

DIMECRES 10

CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES DE TEMPORADA
TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB TOMÀQUET AMANIT/ENCIAM
FRUITA DEL TEMPS

DIJOUS 11

PURÉ DE CARBASSA AMB PIPES DE GIRA-SOL
FIDEUÀ AMB GALL D'INDI
IOGURT

DIVENDRES 12

SOPA DE BROU
LLIBRETS DE PERNILDOLÇ I FORMATGE FETS PER LA CUINERA AMB AMANIDA D'ENCIAM
FRUITA DEL TEMPS

DILLUNS 15

CREMA DE LLEGUMS
TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM
FRUITA DEL TEMPS

DIMARTS 16

ARRÒS AMB TOMÀQUET
GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA
FRUITA DEL TEMPS

DIMECRES 17

BLEDES I PATATES SALTEJADES A L'ALLET
MANDONGUILLES MIXTES AMB VERDURETES
FRUITA DEL TEMPS

DIJOUS 18

GASTRONOMIA ITALIANA
ESPAGUETTIS AL PESTO
POLLASTRE A LA PARMESANA AMB AMANIDA
TIRAMISU

DIVENDRES 19

SOPA DE BROU CASOLÀ
LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA
FRUITA DEL TEMPS

DILLUNS 22

MACARRONS SALTEJATS AMB CEBA
GALL D'INDI AL FORN O PLANXA AMB ALL I OLI SUAU AMB AMANIDA D'ENCIAM
FRUITA DEL TEMPS


DIMARTS 23

SOPA VEGETAL AMB ARRÒS
TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA
FRUITA DEL TEMPS

DIMECRES 24

PATATES GRATINADES AL FORN AMB VERDURETES
SALSITXES DE PORC AMB TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES NEGRES
FRUITA DEL TEMPS

DIJOUS 25

CIGRONS GUISATS AMB VERDURETES
NUGGETS DE BRÒCOLI AMB AMANIDA D'ENCIAM
 **POSTRE CASOLÀ**

DIVENDRES 26

TRINXAT DE COL I PATATA
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB SALSETA I VERDURES
FRUITA DEL TEMPS

DILLUNS 29

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA, PEBROT I CEBA
TRUITA FRANCESA AMANIDA D'ENCIAM
FRUITA DEL TEMPS

DIMARTS 30

FESTA



Un cop al mes, postre casolà

Les fruites del temps són: pera, plàtan, taronja, poma, mandarines...

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 Aroa Espinosa Ruiz

Nº col·legiada CAT 001178

La CARABASSA – producte de temporada



Crea la teva recepta amb aquest producte i participa del nostre concurs de "Petits chef"

Fes una foto del teu plat i etiqueta'ns al Instagram

@comacasa.menjadors escolars durant el mes de novembre amb el #petitschefs

Una sorpresa per a la recepta més original!