

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA GENE 2022 MENÚ SENSE PEIX

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<p>ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET</p> <p>CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA I PASTANAGA RATLLADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>MAGRA DE PORC AMB SALSETA I VERDURETES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA D'AU CASOLANA</p> <p>GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA</p> <p>IOGURT</p>	<p>CIGRONS ESTOFATS A LA RIOJANA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE VERDURES</p> <p>BROCCOLI DE NUGGETS FORN AMB PATATES FREGIDES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<p>LLENTIES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CEBA I PEBROT</p> <p>REMENAT D'OUS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA VEGETAL AMB ARRÒS</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA AMB CEBA CAMELITZADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA MEXCLUM I TOMÀQUET</p> <p>IOGURT</p>	<p>BLEDES AMB PATATA</p> <p>PIZZA CASOLANA DE PERNIL CUIT I FORMATGE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS A LA CARBONARA AMB CREMA DE LLET</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<p>MINISTRA DE VERDURES CASOLANA</p> <p>PAELLA DE GALL D'INDI</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS I VERDURES</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ (SENSE TRACES DE PEIX) AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MONGETES GUISADES</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB PA I TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE BROU CASOLÀ</p> <p>MANDONGUILLES DE CARN (SENSE TRACES DE PEIX) AMB SALSAS DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>VISITEM MARROC CUSCÚS AMB VERDURES</p> <p>TAJINE DE POLLASTRE</p> <p>PA DE PESSIC AMB MEL I ATMELLES</p>
DILLUNS 31				
<p>CREMA DE PORROS</p> <p>FIDEUS AMB SÈPIA (SENSE TRACES DE PEIX) O FIDEUS AMB CARN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>				



Un cop al mes, postre casolà



Comencem un nou any ple de moments i aventures per a compartir plegats!



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

Es servirà pa integral com a mínim 1 vegada a la setmana

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

ENDIVINA  
ENDIVINALLA

Un i dos i tres i quatre,  
la meitat de vint-i-quatre.  
Vint-i-quatre i Vint-i-cinc,  
dos i tres i quatre i vint!

SABEU QUE ÉS?

