

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA GENE 2022 MENÚ **SENSE PORC**

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



**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 una 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?**

