

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

MAIG 2022

# MENÚ BASAL

DILLUNS 2		DIMARTS 3		DIMECRES 4		DIJOURS 5		DIVENDRES 6	
<b>FESTA</b>		MINISTRA DE VERDURA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS		SOPA DE PEIX AMB ARRÒS CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS		ESPAGUETIS A LA CARBONARA LLUÇ AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT		CREMA DE PÈSOLS AMB CROSTONS ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 9		DIMARTS 10		DIMECRES 11		DIJOURS 12		DIVENDRES 13	
AMANIDA D'ARRÒS AMB BLAT DE MORO I PASTANAGA CALAMARS A LA ROMANA I AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES DE TEMPORADA OUS AMB TOMÀQUET AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS		CREMA DE CARBASSA CUIXETES DE POLLASTRE AMB SALSETA I CUSCÚS FRUITA DEL TEMPS		MONGETA TENDRA I PATATA LLOM DE DOS COLORS PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL FRUITA DEL TEMPS		MACARRONS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE CUETES DE RAP AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES GELAT	
DILLUNS 16		DIMARTS 17		DIMECRES 18		DIJOURS 19		DIVENDRES 20	
LLACETS AMB PESTO D'ESPINACS TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS		PATATES ESTOFADES AMB VERDURETES DE L'HORT LLIMANDA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA IOGURT		CREMA DE CARBASSÓ LASSANYA DE LLENTIES FRUITA DEL TEMPS		ARRÒS AMB TOMÀQUET POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS		BRÒQUIL SALTEJAT AMB CEBA ESTOFAT DE VEDELLA FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 23		DIMARTS 24		DIMECRES 25		DIJOURS 26		DIVENDRES 27	
AMANIDA DE PASTA AMB PERNIL CUIT, TOMÀQUET I BLAT DE MORO SUQUET DE PEIX AMB SÍPIA FRUITA DEL TEMPS		CREMA DE LLEGUMS SALSITXES DE PORC AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS		TRINXAT DE COL I PATATA TRUITA DE CARBASSÓ I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA GELAT		CIGRONS ESTOFATS AMB PASTANAGA, PEBROT I CEBA VARETES DE LLUÇ AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS		<b>GASTRONOMIA DE XINA</b> <b>ARRÒS 3 DELÍCIES</b> <b>POLLASTRE AMB AMETLLES</b> <b>POSTRE ESPECIAL</b>	
DILLUNS 30		DIMARTS 31							
BLEDES SALTEJADES AMB ALLET ARRÒS A LA MARINERA FRUITA DEL TEMPS		MONGETES SEQUES GUISADES AMB VERDURES DE TEMPORADA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS							

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



*Un cop al mes, postre casolà*