


ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA MAIG 2022 MENÚ SENSE CARN

DILLUNS 2		DIMARTS 3		DIMECRES 4		DIJOURS 5		DIVENDRES 6	
FESTA		MINESTRA DE VERDURA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS		SOPA DE PEIX AMB ARRÒS HAMBURGUESA DE FARINA DE CIGRÓ AL FORN AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS		ESPAGUETIS A LA CREMA (SENSE BACÓ) LLUÇ AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT		CREMA DE PÈSOLS AMB CROSTONS (OLI SENSE TRACES DE PORC) 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 AMB 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 PEIX AMB SALSETA I CUSCÚS FRUITA DEL TEMPS		MONGETA TENDRA I PATATA TRUITA FRANCESA 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 REMENAT D'OUS AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS		BRÒQUIL SALTEJAT AMB CEBA PEIX AMB SALSA FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 23		DIMARTS 24		DIMECRES 25		DIJOURS 26		DIVENDRES 27	
AMANIDA DE PASTA AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO (SENSE PERNIL) SUQUET DE PEIX AMB SÍPIA FRUITA DEL TEMPS		CREMA DE LLEGUMS HAMBURGUESA DE PEIX AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS		COL I PATATA SALTEJADES SENSE PORC 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		GASTRONOMIA DE XINA ARRÒS 3 DELÍCIES (SENSE PERNIL) PEIX AMB AMETLLES POSTRE ESPECIAL (SENSE GREIX ANIMAL)	
DILLUNS 30		DIMARTS 31		 Un cop al mes, postre casolà					
BLEDES SALTEJADES AMB ALLET ARRÒS A LA MARINERA FRUITA DEL TEMPS		MONGETES SEQUES GUISADES AMB VERDURES DE TEMPORADA TRUITA FRANCESA 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

