

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA OCTUBRE 2022 MENÚ BASAL

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
ESPAGUETIS AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA FRUITA DEL TEMPS	SOPA D'AU DELICIES DE PEIX AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS 3 DELÍCIES PINXOS DE POLLASTRE SALTATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET I OGURT	CIGRONS ESTOFATS A LA RIOJANA FOGONER A LA LLIMONA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	TRINXAT DE COL I PATATA CAP DE LLOM AL FORN AMB CUSCÚS I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
MONGETA TENDRA AMB PATATA CANELONS DE CARN GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CEBA I PEBROT OUS DURS AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	FESTIU	SOPA AMB CAP DE RAP I ARRÒS CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS A LA CARBONARA AMB CREMA DE LLET LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
ESPIRALS AL PESTO HAMBURGUESA DE SALMÓ AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	<u>DIA MUNDIAL DE PROTECCIÓ DE LA NATURALESA</u> CREMA DE LLEGUMS FIDEUÀ VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	MINESTRA DE VERDURES CASOLANA I PÈSOLS GALL DINDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	SOPA MINISTRONE TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	GASTRONOMÍA HINDÚ ARRÒS AL CURRI POLLASTRE TIKKA MASALA GULAB JAMUN
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
TALLARINS SALTATS AMB VERDURES MARMITAKO DE LLUÇ FRUITA DEL TEMPS	BRÒQUIL AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA I OGURT	MONGETES BLANQUES ESTOFADES TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB ENCIAM I SOJA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB TOMÀQUET CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	<u>MENÚ DE CASTANYADA</u> CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE CASOLÀ DE CAQUI

DILLUNS 31

FESTIU

Les fruites del temps són: caqui, xirimoia, magrana, raïm,...

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 lodada per cuinar.

Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%

Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

*Amb poques flors ve una tardor,
que pinta camps i arbres de color.*



Un cop al mes, postre casolà



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat