

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA OCTUBRE 2022 MENÚ **SENSE CARN**

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 DE VERDURES DELICIES DE PEIX AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA) PEIX A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET IOGURT	CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES FOGONER A LA LLIMONA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	TRINXAT DE COL I PATATA TRUITA FRANCESA AMB CUSCÚS I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
MONGETA TENDRA AMB PATATA CANELONS D'ESPINACS 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 TRUITA PAISANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS A LA CARBONARA AMB CREMA DE LLET I XAMPINYONS 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 NATURALES*</u> CREMA DE LLEGUMS FIDEUÀ VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	MINESTRA DE VERDURES CASOLANA I PÈSOLS PEIX 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	PROBEM LA GASTRONOMIA HINDÚ ARRÒS AL CURRI OUS DURS AMB SALSÀ 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 LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA IOGURT	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 TRUITA A LA FRANCESA AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE CASOLÀ DE CAQUI

DILLUNS 31

FESTIU



Un cop al mes, postre casolà



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

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.*

