

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA SETEMBRE 2022 MENÚ **SENSE CARN**

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
<b>FESTA</b>	ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA  TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	MONGETA TENDRA AMB PATATA  <b>CALAMARS</b> AMB SALSETA  IOGURT	CREMA DE LLEGUMS  CROQUETES <b>D'ESPINACS</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ  LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES VERDES  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS  PAELLA D'ARRÒS AMB PEIX  FRUITA DEL TEMPS	COLIFLOR AMB PATATA MANDONGUILLES <b>DE LLUÇ</b> A LA JARDINERA AMB PASTANAGA I PÈSOLS  <u><b>DIA MUNDIAL DE LA XOCOLATA*</b></u> GELAT DE XOCOLATA	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES  TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE <b>PATATA, MAIONESA I TONYINA</b>  <b>PEIX A LA PLANXA</b> AMB ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES DETEMPORADA  FOGONER AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
ARRÒS A LA CASSOLA  TRUITA <b>FRANCESA</b> AMB ENCIAM I POMA  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES  <b>LLUÇ</b> A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA  FRUITA DEL TEMPS	TALLARINS AMB Salsa DE BOLETS  PEIX FRESC SEGONS MERCAT AMB ALL I JULIVERT AL FORNI ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA  IOGURT	EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES  HAMBURGUESA <b>VEGETAL</b> AMB PATATES FREGIDES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES I PÈSOLS  PIZZA CASOLANA <b>DE TONYINA</b> AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
SOPA <b>VEGETAL</b> DE PASTA  MANDONGUILLES DE PEIX AMB SALSETA  FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA D'ARRÒS (TONYINA, BLAT DE MORO I OLIVES)  <b>LLUÇ</b> AMB Salsa BARBACOA I ENCIAM I PASTANAGA  IOGURT	<u><b>DIA INTERNACIONAL DE LA CONCIENCIACIÓ SOBRE EL DESPERDICI ALIMENTARI!</b></u> ESPIRALS DE COLORS AMB <b>OLIVES</b> I BLAT DE MORO  CUES DE RAP AL FORN AMB AMANIDA D' ENCIAM I PASTANAGA MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	BLEDA AMB PATATA  <b>OUS REMENATS</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS

Les fruites del temps són: pera, poma, meló, síndria, préssec,...  
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 elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

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



*Un cop al mes, postre casolà*

## BON INICI DE CURS!



*\*13 de setembre: Dia mundial de la xocolata, festivatat que va néixer a França en 1995 com homenatge al escriptor Roald Dahl, autor del llibre "Charlie i la fàbrica de xocolata".*

@comacasa.menjadorescolars

www.comacasamenjadors.cat