

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

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
ESPAQUETIS SENSE GLUTEN AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA FRUITA DEL TEMPS	SOPA D'AU (PASTA S/GLUTEN) CROQUETES (SENSE GLUTEN)AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS 3 DELÍCIES PINXOS DE POLLASTRE SALTATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET IOGURT	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 VERDURETES (SENSE CUSCÚS) FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
MONGETA TENDRA AMB PATATA CANELONS DE CARN GRATINATS SENSE GLUTEN FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CEBA I PEBROT OUS DURS AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	<h2>FESTIU</h2>	SOPA AMB CAP DE RAP I ARRÒS CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS SENSE GLUTEN 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
PASTA SENSE GLUTEN AL PESTO HAMBURGUESA D'AU AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	<u>DIA MUNDIAL DE PROTECCIÓ DE LA NATURALES*</u> CREMA DE LLEGUMS FIDEUÀ SENSE GLUTEN 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 SENSE GLUTEN TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	GASTRONOMÍA HINDÚ ARRÒS AL CURRI POLLASTRE TIKKA MASALA GULAB JAMUN SENSE GLUTEN O IOGURT
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
TALLARINS SENSE GLUTEN SALTATS AMB VERDURES MARMITAKO DE LLUÇ FRUITA DEL TEMPS	BRÒQUIL AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE 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 GALL DINDI ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	MENÚ DE CASTANYADA CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA 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.*

