

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

## SETEMBRE 2022

### MENÚ **SENSE GLUTEN**

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
<b>FESTA</b>	ESPAGUETIS <b>SENSE GLUTEN</b> A LA NAPOLITANA  TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	MONGETA TENDRA AMB PATATA  ESTOFAT DE CARN MAGRA AMB SALSETA I CARBASSÓ  IOGURT	CREMA DE LLEGUMS  <b>GALL DINDI ARREBOSSAT SENSE GLUTEN</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 <b>AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS</b>  PAELLA D'ARRÒS AMB PEIX <b>SENSE TRACES</b>  FRUITA DEL TEMPS	COLIFLOR AMB PATATA MANDONGUILLES MIXTES <b>SENSE GLUTEN</b> A LA JARDINERA AMB PASTANAGA I PÈSOLS <b><u>DIA MUNDIAL DE LA XOCOLATA*</u></b> GELAT DE XOCOLATA <b>SENSE TRACES O IOGURT</b>	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES  TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA ALEMANYA  CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS <b>SENSE GLUTEN</b> 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 DE PERNIL CUIT AMB ENCIAM I POMA  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES  PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA  FRUITA DEL TEMPS	<b>PASTA SENSE GLUTEN</b> AMB SALSINA DE BOLETS  PEIX FRESC SEGONS MERCAT AMB ALL I JULIVERT AL FORN ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA  IOGURT	MONGETES BLANQUES ESTOFADES  HAMBURGUESA MIXTA AMB PATATES FREGIDES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES  PIZZA CASOLANA <b>SENSE GLUTEN</b> AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
SOPA D'AU AMB <b>PASTA SENSE GLUTEN</b>  <b>GALL DINDI</b> 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)  POLLASTRE AMB SALSINA BARBACOA I ENCIAM I PASTANAGA  IOGURT	<b><u>DIA INTERNACIONAL DE LA CONCIENCIACIÓ SOBRE EL DESPERDICI ALIMENTARI</u></b> ESPIRALS <b>SENSE GLUTEN</b> AMB PERNIL I BLAT DE MORO CUES DE RAP AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	BLEDA AMB PATATA  SALSITXES DE PORC A LA PLANXA 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, festivitat que va néixer en França en 1995 com homenatge al escriptor Roald Dahl, autor del llibre "Charlie i la fàbrica de xocolata".**



@comacasa.menjadorescolars



www.comacasamenjadors.cat