

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

SETEMBRE 2022 MENÚ **SENSE PEIX**

| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES 9 |
|--|--|--|---|--|
| FESTA | ESPAGUETIS 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 GALL DINDI ARREBOSSAT AMB OLI DE FREGIR SENSE TRACES I AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ OUS REMENATS 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 MAGRA FRUITA DEL TEMPS | COLIFLOR AMB PATATA MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA AMB PASTANAGA I PÈSOLS <u>DIA MUNDIAL DE LA XOCOLATA*</u> GELAT DE XOCOLATA | CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES FRUITA DEL TEMPS | AMANIDA ALEMANYA (FRANKFURT I MAIONESA) CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS | MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES DETEMPORADA TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES 21 | DIJOUS 22 | DIVENDRES 23 |
| ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES TRUITA DE PERNIL CUIT AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS | AMANIDA DE PATATA, BLAT DE MORO I OLIVES (SENSE TONYINA) PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS | TALLARINS AMB SALSINA DE BOLETS OUS REMENATS AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA IOGURT | MONGETES BLANQUES ESTOFADES HAMBURGUESA MIXTA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE VERDURES I PÈSOLS PIZZA CASOLANA DE PERNIL I FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS |
| DILLUNS 26 | DIMARTS 27 | DIMECRES 28 | DIJOUS 29 | DIVENDRES 30 |
| SOPA D'AU AMB PASTA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS | LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS | AMANIDA D'ARRÒS (BLAT DE MORO I OLIVES)(SENSE TONYINA) POLLASTRE AMB SALSINA BARBACOA I ENCIAM I PASTANAGA IOGURT | <u>DIA INTERNACIONAL DE LA CONCIENCIACIÓ SOBRE EL DESPERDICI ALIMENTARI!</u> ESPIRALS DE COLORS AMB PERNIL I BLAT DE MORO TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'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 a França en 1995 com homenatge al escriptor Roald Dahl, autor del llibre "Charlie i la fàbrica de xocolata".**



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat