

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

FEBRER 2023

MENÚ BASAL

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
PURÉ DE CARBASSA PAELLA MARINERA FRUITA DEL TEMPS	MINESTRA CASOLANA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU CARN MAGRA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS A LA NAPOLITANA (TOMÀQUET I FORMATGE) PEIX AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I VERDURES SALTADES FRUITA DEL TEMPS	DIA MUNDIAL DE LES LLEGUMS MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET IOGURT
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
COLIFLOR AMB PATATA MANDONGUILLES D'AU AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ AMB CROSTONS LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	DIJOUS GRAS CIGRONS GUISATS TRUITA FRANCESA AMB BOTIFARRA D'OU I AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	MENÚ DE CARNAVAL ESPAGUETIS AMB PESTO D'ESPINACS POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA POSTRE LÀCTIC
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	MACARRONS AMB SOFREGIT D'HORTALISSES DE L'HORT TRUITA DE TONYINA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	TRINXAT DE BLEDA I PATATA GALL DINDI SALTAT AMB COUS-COUS DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS PEIX FRESC SEGONS MERCAT A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOIA FRUITA DEL TEMPS	JORNADA GASTRONÒMICA DE FRANÇA SOUPE A L'OIGNON POLLASTRE AMB "RATATOUILLE" (ALBERGÍNIA, CARBASSÓ I TOMÀQUET) TARTA TATÍN
DILLUNS 27	DIMARTS 28			
SOPA DE PEIX OUS AURORA (BEIXAMEL I TOMÀQUET) AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	TALLARINS A L'ESTIL ORIENTAL (VERDURES I SALSA DE SOJA) HAMBURGUESA DE SALMÓ I CARBASSA AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS			

DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES DE PAGÈS A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	SOPA MINISTRONE PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN (CEBA, PEBROT I TOMÀQUET) FRUITA DEL TEMPS

Les fruites del temps són: maduixes, mandarina, plàtan, taronja o kiwi.

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%

Peix provinent de les llotges catalanes, varietats segons mercat: sorell, bròtola, sardina, seitó, canana, verat...

Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

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



**Per Carnaval,
Tot s'hi val!**

*I aquest any al Febrer, portem
una sorpresa...*



Famílies! Estigueu ben atentes al nostre Instagram per veure les bases del concurs!



Un cop al mes, postre casolà



Dia Mundial de les Llegums

