

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

FEBRER 2023

MENÚ SENSE CARN

DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3		
MONGETA VERDA AMB PATATA OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA CROQUETES DE BACALLÀ (SENSE PORC) AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES I OGURT	SOPA MINISTRONE (SENSE CARN) LLUÇ AL XILINDRÓN (CEBA, PEBROT I TOMÀQUET) FRUITA DEL TEMPS		
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
PURÉ DE CARBASSA PAELLA MARINERA FRUITA DEL TEMPS	MINISTRA CASOLANA PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	SOPA VEGETAL TRUITA FRANCESA 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 I OGURT
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
COLIFLOR AMB PATATA PEIX A LA PLANXA 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 AMB VERDURES TRUITA FRANCESA (SENSE BOTIFARRA) AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	MENÚ DE CARNAVAL ESPAGUETIS AMB PESTO D'ESPINACS FALAFELS 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 COUS-COUS DE VERDURES AMB CIGRONS 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 (SENSE CARN) OUS DURS O REMENATS AMB "RATATOUILLE" (ALBERGÍNIA, CARBASSÓ I TOMÀQUET) TARTA TATÍN 
DILLUNS 27	DIMARTS 28	 Un cop al mes, postre casolà		
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	 10 Dia Mundial de les Llegums		
				

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!