


# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARÇA

## FEBRER 2023

### MENÚ SENSE OU

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