



# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

## FEBRER 2023

### MENÚ SENSE PLV

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
PURÉ DE CARBASSA (SENSE LLET) PAELLA MARINERA (SENSE LLET) FRUITA DEL TEMPS	MINISTRA CASOLANA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA AMB PATATA SALSITXES DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT DE SOIA	SOPA MINISTRONE PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN (CEBA, PEBROT I TOMÀQUET) FRUITA DEL TEMPS
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 SENSE LLET O SENSE CROSTONS LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA I TOMÀQUET (SENSE BEIXAMEL NI FORMATGE) 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 (SENSE LLET NI FORMATGE) POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT DE SOIA
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
<b>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>	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 (SENSE FORMATGE) POLLASTRE AMB "RATATOUILLE" (ALBERGÍNIA, CARBASSÓ I TOMÀQUET) PA DE PESSIC CASOLÀ SENSE LLET
DILLUNS 27	DIMARTS 28	 <b>Un cop al mes, postre casolà</b>		
SOPA DE PEIX OUS DURS AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	TALLARINS A L'ESTIL ORIENTAL (VERDURES I SALSA DE SOJA) PEIX 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!