

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

## FEBRER 2023

### MENÚ SENSE PORC

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 <b>VEGETAL</b> <b>TRUITA FRANCESA</b> 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	<b>DIA MUNDIAL DE LES LLEGUMS</b> 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 <b>PEIX A LA PLANXA</b> 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	<b>DIJOUS GRAS</b> CIGRONS GUISATS AMB VERDURES <b>TRUITA FRANCESA (SENSE BOTIFARRA)</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	<b>MENÚ DE CARNAVAL</b> 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
<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 <b>PEIX FRESC SEGONS MERCAT</b> A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOIA FRUITA DEL TEMPS	<b>JORNADA GASTRONÒMICA DE FRANÇA</b> SOUPE A L'OIGNON ( <b>SENSE PORC</b> ) <b>POLLASTRE AMB "RATATOUILLE"</b> (ALBERGÍNIA, CARBASSÓ I TOMÀQUET) TARTA TATÍN 
DILLUNS 27	DIMARTS 28	 <b>Un cop al mes, postre casolà</b>		
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!