

ESCOLA SANT ANDREU  
DE LA BARCA  
MARÇ 2023  
**MENÚ SENSE PEIX**

|  |   | DIMECRES 1  | DIJOUS 2  | DIVENDRES 3   |
|--|---|---|---|---|
|  |   | TRINXAT DE COL I PATATA<br>PERNILETS DE POLLASTRE<br>ROSTITS AMB CEBA I<br>XAMPINYONS<br>FRUITA DEL TEMPS                 | CIGRONS GUISATS<br><br>TRUITA FRANCESA AMB<br>AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br><br>IOGURT                             | ARRÒS A LA CASSOLA AMB<br>VERDURES<br><br>ESCALOPA CASOLANA DE<br>LLOM AMB AMANIDA D'ENCIAM<br>I BLAT DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS |
| DILLUNS 6  | DIMARTS 7   | DIMECRES 8  | DIJOUS 9  | DIVENDRES 10  |
| CREMA DE CARBASSA AMB<br>CROSTONS CASOLANS<br><br>FIDEUÀ <b>VEGETAL AMB PÈSOLS</b><br><br>FRUITA DEL TEMPS   | SOPA DE L'ÀVIA<br><br>TRUITA DE PATATA AMB<br>AMANIDA D'ENCIAM<br><br>FRUITA DEL TEMPS  | MINISTRA DE VERDURES<br>CASOLANA I PÈSOLS<br>BOTIFARRA DE PAGÈS AMB<br>AMANIDA D'ENCIAM I<br>TOMÀQUET<br>FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB TOMÀQUET<br>CASOLÀ<br><br>ALETES DE POLLASTRE<br>ADOBADES AMB AMANIDA<br>D'ENCIAM I OLIVES<br>IOGURT    | LLENTIES ESTOFADES AMB<br>PASTANAGA<br><br><b>OUS REMENATS</b> AMB CEBA I<br>PATATES<br><br>FRUITA DEL TEMPS                      |
| DILLUNS 13   | DIMARTS 14  | DIMECRES 15   | DIJOUS 16   | DIVENDRES 17  |
| ARRÒS AMB VERDURES DE<br>TEMPORADA<br><br><b>CARN ARREBOSSADA<br/>CASOLANA</b> AMB AMANIDA<br>D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS                | CIGRONS A LA RIOJANA<br><br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB<br>AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DEL TEMPS   | SOPA DE LLETRES<br><br><b>LLOM</b> AL FORN AMB ALL I<br>JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM<br>I PASTANAGA<br>FRUITA DEL TEMPS    | PURÉ DE CARBASSÓ<br><br>PAELLA <b>VEGETAL AMB PÈSOLS</b><br>FRUITA DEL TEMPS                                      | <b>GASTRONOMIA DE JAPÓ<br/>FIDEUS "YAKISOBA"</b><br><br><b>POLLASTRE "YAKITORI"</b><br><br><b>TORRADES DE MEL DE<br/>SHIBUYA</b>  |
| DILLUNS 20   | DIMARTS 21  | DIMECRES 22   | DIJOUS 23   | DIVENDRES 24  |
| <b>DIA MUNDIAL DE LA FELICITAT</b><br>ESPAGUETIS AMB SALSÀ<br>BOLONYESA<br><br>TRUITA FRANCESA AMB<br>ENCIAM I PIPES DE GIRA-<br>SOL<br>FRUITA DEL TEMPS | MONGETES BLANQUES<br>ESTOFADES AMB VERDURES<br><br>HAMBURGUESA A LA PLANXA<br>AMB AMANIDA D'ENCIAM<br>FRUITA DEL TEMPS                          | ARRÒS TRES DELÍCIES<br><br><b>OUS REMENATS AMB<br/>TOMÀQUET</b><br>FRUITA DEL TEMPS                                       | MONGETA TENDRA AMB<br>PATATA<br><br>POLLASTRE AMB SALSETA I<br>AMANIDA D'ENCIAM I<br>PASTANAGA<br>IOGURT          | SOPA D'AU AMB PASTA<br><br><b>LLOM</b> AMB SUAU SALSETA I<br>AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS  |
| DILLUNS 27   | DIMARTS 28  | DIMERES 29  | DIJOUS 30   | DIVENDRES 31  |
| LLENTIES ESTOFADES AMB<br>HORTALISSES<br><br>OUS REMENATS AMB<br>AMANIDA D'ENCIAM I POMA<br>FRUITA DEL TEMPS   | LLESQUES DE PATATA AMB<br>VERDURETES GRATINADES<br><br>SALSITXES D'AU A LA PLANXA<br>AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT<br>DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS | MACARRONS AL PESTO<br><br><b>OUS DURS AMB SAMFAINA</b><br>FRUITA DEL TEMPS  | ARRÒS SALTAT AL CURRI<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE<br>AL FORN AMB AMANIDA<br>D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE VERDURES I<br>PÈSOLS<br><br>PIZZA CASOLANA ( <b>SENSE<br/>PEIX</b> )<br><br><b>POSTRE ESPECIAL</b>                       |

Les fruites del temps són: maduixes, poma, pera, plàtan, taronja,...

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.

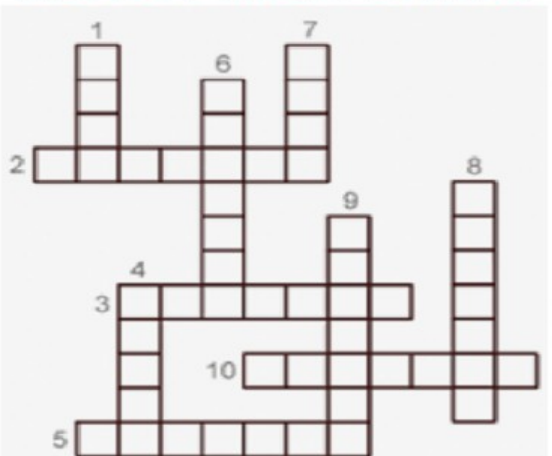
Ús de sal iodada per cuinar.

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.

**MOTS ENCREUATS**



8 Dia Internacional de la Dona



20 Dia Internacional de la Felicitat



**Un cop al mes, postre casolà**



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat