

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

## ABRIL 23

## MENÚ **SENSE PEIX**

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>	<b>FESTA</b>
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<b>FESTA</b>	ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	EMPEDRAT DE CIGRONS ( <b>SENSE PEIX</b> ) O CIGRONS ESTOFATS TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA AMB PATATA <b>CARN</b> AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	<b>ARRÒS 3 DELICIES (S/PEIX)</b> WOK DE GALL D'INDI SALTAT AMB VERDURES IOGURT
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ <b>VEGETAL</b> FRUITA DEL TEMPS	BLEDA AMB PATATA HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB TOMÀQUET <b>CARN</b> AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES GUISADES AMB PASTANAGA I PATATA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOIA IOGURT	<b>CELEBREM SANT JORDI</b> SOPA DE LLETRES LLIBRETS DE POLLASTRE CASOLANS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMERCRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
MACARRONS AMB TOMÀQUET TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	MINESTRA CASOLANA <b>CANELONS CASOLANS DE CARN AMB BEIXAMEL O LLOM AL FORN AMB PATATES</b> FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES <b>OUS REMENATS</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	<b>VISITEM VENEZUELA</b> ARRÒS AMB "FRIJOLES" "AREPAS" AMB CARN "DESMETXADA" "BIEN ME SABE" (PA DE PESSIC DE COCO)

Les fruites del temps són: maduixes, nespra, plàtan, taronja i mandarines.

Es servirà pa integral.

Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Ús de sal iodada per cuinar.

Carn i pollastre produïts a Catalunya.

Peix fresc provinent de les llotges catalanes.

Menús elaborats pel departament de Dietètica i nutrició

Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

**PRENEM CONSCIÈNCIA I TREBALLEM PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI.**

CONSEQUÈNCIES DE MALBARATAR ALIMENTS

Cada vegada que el menjar acaba a les escombraries, estem malbaratant:

- La **feina** de moltes persones.
- Els **recursos naturals**.
- Els **diners** necessaris per produir-lo.

RECUPEREM EL VALOR DELS ALIMENTS!



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat

Un cop al mes, postre casolà



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació