

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

MAIG 2023

## MENÚ SENSE CARN

	DIMARTS 2	DIMECRES	DIJOUS 4	DIVENDRES
	FESTA	ARRÒS MARINERA TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS A LA CARBONARA DE XAMPINYONS PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE LLEGUMS I PASTANAGA ESTOFAT DE PATATES AMB VERDURETES IOGURT
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES	DIJOUS 11	DIVENDRES
ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORT CALAMARS A LA ROMANA I AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ WOK DE CIGRONS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	TRINXAT DE COL I PATATA (SENSE BACÓ) HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL IOGURT	MACARRONS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES	DIJOUS 18	DIVENDRES
PASTA AMB PESTO DE BRÒCOLI TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA RUSSA CASOLANA PEIX A LA LLIMONA MB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB TOMÀQUET PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS SALTATS (SENSE CARN) OUS REMENATS AMB VERDURES IOGURT
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES	DIJOUS 25	DIVENDRES
AMANIDA D'ESPIRALS AMB SURIMI I BLAT DE MORO LLUÇ AL FORN AMB PATATA FRUITA DEL TEMPS	MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES NUGGETS DE BRÒCOLI AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	COLIFLOR AMB PATATA TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS	<b>GASTRONOMIA DE HAWAI</b> AMANIDA HAWAIANA (ARRÒS, PINYA, ENCIAM I BLAT DE MORO) AMB SALSA ROSA OPCIONAL PEIX AMB VERDURES GELATINA CASOLANA DE MADUIXA
DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31		
TALLARINS AL POMODORO TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES DE TEMPORADA CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	MINESTRA CASOLANA CANANA FRESCA DE LA LLOTJA DE PALAMÒS AMB ARRÒS FRUITA DEL TEMPS		

Les fruites del temps són: albercoc, cirera, maduixa, préssec, nectarina, nespra, 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%  
Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.  
Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.  
Els menús es cuinen a part per caràcter mèdic, cultural o religiós.

## EL DIBUIX GUANYADOR DEL CONCURS!!



FELICITATS LUCIA MUÑOZ  
-ESCOLA LES ACÀCIES-



Un cop al mes, postre casolà

@comacasa.menjadors escolars



www.comacasamenjadors.cat

COM A CASA  
Menjadors escolars