


ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

MAIG 2023
MENÚ
SENSE GLUTEN
***pa sense gluten**

DIMARTS 2	DIMECRES	DIJOUS 4	DIVENDRES	
FESTA	ARRÒS MARINERA SENSE GLUTEN TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN A LA CARBONARA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE LLEGUMS I PASTANAGA ESTOFAT D'AU AMB VERDURETES IOGURT	
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES	DIJOUS 11	DIVENDRES
ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORT PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE GLUTEN EN OLI NET I AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ WOK DE DAUS DE POLLASTRE AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES SENSE GLUTEN A LA RIOJANA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	TRINXAT DE COL I PATATA SALSITXES DE PAGÈS A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL IOGURT	MACARRONS SENSE GLUTEN 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 SENSE GLUTEN 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 SENSE GLUTEN EN OLI NET AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES LASSANYA SENSE GLUTEN DE CARN CASOLANA (BEIXAMEL SENSE GLUTEN O SENSE BEIXAMEL) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB TOMÀQUET PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS SALTATS ESTOFAT DE MAGRA AMB VERDURES IOGURT
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES	DIJOUS 25	DIVENDRES
AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN AMB OLIVES I BLAT DE MORO LLUÇ AL FORN AMB PATATA FRUITA DEL TEMPS	MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ SENSE GLUTEN EN OLI NET 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 MIXTA SENSE GLUTEN AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS	GASTRONOMIA DE HAWAI AMANIDA HAWAIANA (ARRÒS, PINYA, ENCIAM I PERNIL DOLÇ) AMB SALSINA ROSA OPCIONAL POLLASTRE AMB VERDURES (SENSE SALSA DE SOJA) GELATINA CASOLANA DE MADUIXA 
DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31		
PASTA SENSE GLUTEN AL POMODORO TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES DE TEMPORADA ALETES DE POLLASTRE ADOBADES 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..
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.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat