

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

MAIG 2023

## MENÚ

**SENSE PEIX**

DIMARTS 2	DIMECRES	DIJOUS 4	DIVENDRES	
FESTA	ARRÒS <b>AMB VERDURES</b> TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS A LA CARBONARA <b>POLLASTRE</b> 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 <b>VARETES DE PÈSOLS I VERDURES EN OLI NET</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ WOK DE DAUS DE POLLASTRE AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES 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 A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE <b>LLOM</b> AL FORN AMB 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 ( <b>SENSE TONYINA</b> ) <b>LLOM</b> ARREBOSSAT <b>EN OLI NET</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA 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 D'ESPIRALS AMB <b>OLIVES</b> I BLAT DE MORO <b>PATATES ESTOFADES AMB VERDURES I OU DUR</b> FRUITA DEL TEMPS	MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ EN OLI NET</b> 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 AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS	<b>GASTRONOMIA DE HAWAII</b> <b>AMANIDA HAWAIANA</b> (ARRÒS, PINYA, ENCIAM I PERNIL DOLÇ) <b>AMB SALSINA ROSA OPCIONAL</b> <b>POLLASTRE HULI HULI</b> <b>GELATINA CASOLANA DE MADUIXA</b>
DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31		
TALLARINS 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	MINISTRA CASOLANA <b>ARRÒS AMB VERDURES</b> 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.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat