

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

MAIG 2023

## MENÚ

**SENSE PLV**

DIMARTS 2	DIMECRES	DIJOUS 4	DIVENDRES
FESTA	ARRÒS MARINERA <b>SENSE LLET</b> TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS <b>AMB TOMÀQUET I BACÓ SENSE LLET</b> POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE LLEGUMS I PASTANAGA ( <b>SENSE LLET</b> ) ESTOFAT D'AU AMB VERDURETES IOGURT <b>DE SOIA</b>
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES	DIJOUS 11
ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORT <b>PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ EN OLI NET</b> I AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ ( <b>SENSE LLET</b> ) WOK DE DAUS DE POLLASTRE AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES <b>ESTOFADES AMB VERDURES</b> <b>TRUITA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	TRINXAT DE COL I PATATA ( <b>BACÓ SENSE LLET</b> ) SALSITXES <b>DE PORC</b> A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL IOGURT <b>DE SOIA</b>
DIVENDRES	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES
MACARRONS A LA NAPOLITANA ( <b>SENSE FORMATGE</b> ) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	PASTA AMB PESTO DE BRÒCOLI ( <b>SENSE LLET NI FORMATGE</b> ) TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA RUSSA CASOLANA <b>PEIX A LA LLIMONA EN OLI NET</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES ( <b>SENSE LLET</b> ) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA ( <b>SENSE BEIXAMEL NI FORMATGE</b> ) FRUITA DEL TEMPS
DIVENDRES	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES
CIGRONS SALTATS ESTOFAT DE MAGRA <b>DE PORC</b> AMB VERDURES IOGURT <b>DE SOIA</b>	AMANIDA D'ESPIRALS AMB SURIMI I BLAT DE MORO LLUÇ AL FORN AMB PATATA 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
DIVENDRES	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES
<b>GASTRONOMIA DE HAWAII</b> AMANIDA HAWAIANA (ARRÒS, PINYA, ENCIAM I <b>PERNIL DOLÇ SENSE LLET</b> ) <b>AMB SALSA ROSA OPCIONAL</b> POLLASTRE HULI HULI GELATINA CASOLANA DE MADUIXA	TALLARINS AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) 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 <b>CANANA FRESCA DE LA LLOTJA DE PALAMÒS</b> 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.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat