

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

MAIG 2023

## MENÚ SENSE PORC

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 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 CALAMARS A LA ROMANA I AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS		CREMA DE CARBASSÓ WOK DE DAUS DE POLLASTRE AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS		LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS		TRINXAT DE COL I PATATA (SENSE BACÓ) SALSITXES D'AU 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 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 (SENSE PORC) 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 POLLASTRE 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 D'AU AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS		GASTRONOMIA DE HAWAII AMANIDA HAWAIIANA (ARRÒS, PINYA, ENCIAM I BLAT DE MORO) AMB SALSA ROSA OPCIONAL POLLASTRE HULI HULI GELATINA CASOLANA DE MADUIXA FRUITA DEL TEMPS	
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 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.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat