

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

## JUNY 2023

### MENÚ BASAL

<b>DILLUNS 5</b>		<b>DIMARTS 6</b>		<b>DIMECRES 7</b>		<b>DIJOUS 8</b>		<b>DIVENDRES</b>	
VERDURA AMB PATATA		CREMA DE CARBASSA		LLEGUM ESTOFADA		ARRÒS AMB TOMÀQUET		MENU DE 6È	
DELICIES DE PEIX AMB AMANIDA D'ENCIAM		GUISAT D'AU AMB SALSETA		TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES		PEIX FRESC SEGONS MERCAT A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA		ESPAGUETTIS CARBONARA	
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ	
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		POSTRE ESPECIAL	
<b>DILLUNS 12</b>		<b>DIMARTS 13</b>		<b>DIMECRES</b>		<b>DIJOUS 15</b>		<b>DIVENDRES</b>	
MINESTRA DE VERDURES CASOLANA		ARRÒS AMB BOLETS		LLENTIES DE L'ÀVIA		AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES		DINAR AL PATI	
FIDEUÀ MARINERA		CONTRACUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET		TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO		LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA		PICA PICA	
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES	
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		GELAT	
<b>DILLUNS 19</b>		<b>DIMARTS 20</b>		<b>DIMECRES</b>		<b>DIJOUS 22</b>			
AMANIDA ARRÒS		MONGETA VERDA AMB PATATA		LLEGUM ESTOFADA		MENÚ DE COMIAT			
TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA		POLLASTRE AL XILINDRÓN		PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES					
FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS					

<b>DIJOUS 1</b>	<b>DIVENDRES</b>
CREMA DE VERDURES AMB CROSTONS	AMANIDA ALEMANYA (PATATA, FRANKFURT I MAIONESA)
LLOM ROSTIT AMB VERDURETES	"MANDONGUILLES" DE LLUÇ I CALAMAR AMB ENCIAM I BLAT DE MORO
IOGURT	FRUITA DEL TEMPS

Les fruites del temps són: albercoc, cirera, pruna, meló, préssec, nectarina, paraguaià, síndria,..

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%  
 Peix fresc de les llotges catalanes.

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.



# BONES VAÇANCES D'ESTIU!



Un cop al mes, postre casolà

