

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

JUNY 2023

MENÚ SENSE OU

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES	
VERDURA AMB PATATA	CREMA DE CARBASSA	LLEGUM ESTOFADA	ARRÒS AMB TOMÀQUET	PEIX FRESC SEGONS MERCAT A LA LLIMONA SENSE OU AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
PEIX ARREBOSSAT (S/OU) AMB AMANIDA D'ENCIAM	GUISAT D'AU AMB SALSETA I PATATES	"TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES	PEIX FRESC SEGONS MERCAT A LA LLIMONA SENSE OU AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES		DIJOUS 15		DIVENDRES	
MINESTRA DE VERDURES CASOLANA	ARRÒS AMB BOLETS	LLENTIES DE L'ÀVIA	AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES	LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
FIDEUÀ SENSE OU A LA MARINERA (SENSE TRACES)	CONTRACUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET	"TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" AMB ENCIAM I BLAT DE MORO	AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES	LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES		DIJOUS 22			
AMANIDA ARRÒS (S/OU)	MONGETA VERDA AMB PATATA	LLEGUM ESTOFADA	PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	MENÚ DE COMIAT (S/OU)	
"TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I 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	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	MENÚ DE COMIAT (S/OU)	

DIJOUS 1	DIVENDRES
CREMA DE VERDURES AMB CROSTONS SENSE OU O SENSE CROSTONS	AMANIDA ALEMANYA (PATATA I FRANKFURT)(SENSE MAIONESA)
LLOM ROSTIT AMB VERDURETES	HAMBURGUESA D'AU S/OU 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

