

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

JUNY 2023

MENÚ SENSE PLV

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

DIJOUS 1	DIVENDRES
CREMA DE VERDURES (SENSE LLET) AMB CROSTONS SENSE LLET O SENSE CROSTONS LLOM ROSTIT AMB VERDURETES IOGURT DE SOIA	AMANIDA DE PATATA (PATATA, TONYINA I MAIONESA) HAMBURGUESA D'AU S/LLET AMB ENCIAM I BLAT DE MORO 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

