

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA MENÚ BASAL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Setembre 2023

11

FESTIU

12

PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS
PAELLA MARINERA
FRUITA DEL TEMPS

13

MONGETA VERDA AMB PATATA
MANDONGUILLES DE PEIX A LA JARDINERA AMB PASTANAGA I PÈSOLS
FRUITA DEL TEMPS

14

EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS
TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES
FRUITA DEL TEMPS

15

MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES DETEMPORADA
PINXOS DE POLLASTRE ADOBATS CASOLANS AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA DEL TEMPS

18

ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES
TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA
FRUITA DEL TEMPS

19

AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES
PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS
FRUITA DEL TEMPS

20

TALLARINS A LA CARBONARA
LLUÇ AMB ALL I JULIVERT AL FORN I ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA DEL TEMPS

21

MONGETES BLANQUES AMB SAMFAINA
HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA
I OGURT

22

CREMA DE VERDURES I PÈSOLS
PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA
FRUITA DEL TEMPS

25

CREMA DE LLEGUMS
FIDEUÀ AMB GAMBETES
FRUITA DEL TEMPS

26

AMANIDA D'ARRÒS (TONYINA, BLAT DE MORO I OLIVES)
POLLASTRE AMB SALSABARCOA I ENCIAM I PASTANAGA
FRUITA DEL TEMPS

27

LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES
TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA DEL TEMPS

28

COLIFLOR AMB PATATA
SALSITXES DE PORC A LA PLANXA AMB SALSABARCOA I TOMÀQUET
I OGURT

29

AMANIDA RUSSA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA
MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL CASOLANA

Les fruites del temps són: pera, poma, meló, síndria, préssec,...
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 de Palamós: maira, seitó, canana, gallineta, rosada, sardina, fogoner, gall de sant pere, abadeig,...
Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.
Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

Bon inici de curs!

