

# ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA MENÚ **SENSE PEIX**

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Setembre 2023

11

FESTIU

12

PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS

PAELLA **VEGETAL**

FRUITA DEL TEMPS

13

MONGETA VERDA AMB PATATA

MANDONGUILLES **MIXTES O VEGETALS**  
A LA JARDINERA AMB PASTANAGA I  
PÈSOLS

FRUITA DEL TEMPS

14

EMPEDRAT DE CIGRONS (**S/PEIX**) 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, **TOMÀQUET** I  
OLIVES

PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS  
AMB XAMPINYONS

FRUITA DEL TEMPS

20

TALLARINS A LA CARBONARA

**OUS REMENATS** AMB ENCIAM I  
PASTANAGA RATLLADA

FRUITA DEL TEMPS

21

MONGETES BLANQUES AMB  
SAMFAINA

HAMBURGUESA MIXTA AMB  
AMANIDA

IOGURT

22

CREMA DE VERDURES I PÈSOLS

**PIZZA CASOLANA (S/PEIX)** AMB  
AMANIDA

FRUITA DEL TEMPS

25

CREMA DE LLEGUMS

**FIDEUÀ VEGETAL**

FRUITA DEL TEMPS

26

AMANIDA D'ARRÒS (**BLAT DE MORO I  
OLIVES**)(SENSE TONYINA)

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  
SALSA DE TOMÀQUET

IOGURT

29

AMANIDA RUSSA (**SENSE TONYINA**)

**OUS REMENATS** 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!*

