



Maig 2024

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA MENÚ **SENSE LACTOSA/ PLV**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (S/FORMATGE) TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS SALTATS O ESTOFATS LLUÇ A LA LLIMONA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
4 AMANIDA COMPLETA/ CREMA DE VERDURES (SENSE LLET) FIDEUS A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	7 LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 CREMA DE CARBASSÓ (SENSE LLET) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	9 TRINXAT DE BLEDA, CARBASSA I PATATA SALSITXES DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL IOGURT DE SOIA	10 ARRÒS AMB BLAT DE MORO I OLIVES SUQUET DE PEIX FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AMB PESTO DE BRÒCOLI (S/FORMATGE) TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	14 ARRÒS AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE LLETRES (S/VEDELLA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	16 CREMA DE VERDURES (S/LLET) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA AMB TOMÀQUET (S/BEIXAMEL NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA RUSSA CASOLANA ESTOFAT DE GALL DINDI AMB VERDURES IOGURT DE SOIA
20 FESTIU	21 ARRÒS AMB VERDURES POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	22 AMANIDA D'ESPIRALS AMB OLIVES I BLAT DE MORO OUS DURS AMB Salsa DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	23 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍ (SENSE LLET) HAMBURGUESA D'AU AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA	24 MONGETA VERDA AMB PATATA ALETES DE POLLASTRE ADOBADES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
27 SOPA DE PEIX REMANAT D'OUS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 AMANIDA D'ESTIU (PATATA, TONYINA, OLIVES I BLAT DE MORO) CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	29 GASTRONOMIA DE TAILÀNDIA "PAD THAI" (TALLARINS AMB CARBASSÓ, PASTANAGA I Salsa DE SOJA) "GAI PAD MED MAMUANG" (POLLASTRE,, CEBA, PEBROT I Salsa DE SOJA) AMB AMANIDA "KLUAY BUAT CHI" (BATUT DE PLÀTAN, IOGURT DE SOIA I COCO) 	30 MINISTRA CASOLANA AMB PÈSOLS CANANA FRESCA DE LA LLOTJA DE PALAMÓS AMB ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	31 PURÉ DE PORROS (SENSE LLET) AMB CROSTONS SENSE LLET O SENSE CROSTONS CANELONS CASOLANS SENSE BEIXAMEL NI FORMATGE O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS

Un cop al mes, unes postres casolanes

Les fruites del temps són: taronja, pera, poma, plàtan, pruna, pinya... Descobreix-les totes [aquí](#)

Es servirà pa integral.

Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir.

Ús de sal iodada per cuinar.

Carn i Pollastre produïts a Catalunya

Peix fresc de les llotges de Palamós, varietats com: seitó, maira, canana,...

Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

Escriu les paraules d'aquests Mots Encreusats

