

Juny 2024

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

MENÚ **SENSE CARN**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES DE L'HORT TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	4 BLEDA AMB PATATA PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE LLEGUM O LLEGUM ESTOFADA (S/CARN) CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	6 ARRÒS AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	7 CREMA DE NAP I CARBASSA OUS DURS AMB SALSETA I PATATES IOGURT
10 MINESTRA DE VERDURES CASOLANA FIDEUÀ MARINERA FRUITA DEL TEMPS	11 RISOTTO DE BOLETS PEIX A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	12 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES <u>PEIX FRESC SEGONS MERCAT</u> A LA LLIMONA AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	14 HAMBURGUESA DE PEIX/VEGETAL AMB PA, PATATES I NUGGETS DE BRÒCOLI GELAT
17 AMANIDA ARRÒS (S/CARN) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	18 BRÒCOLI AMB PATATA LLUÇ AL XILINDRÓN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS SALTEJATS (SENSE CARN) MARMITAKO DE PEIX FRUITA DEL TEMPS	20 AMANIDA RUSSA TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	21 MENÚ DE FINAL DE CURS SENSE CARN

Les fruites del temps són: albercoc, préssec, síndria, nectarina, meló, pruna,... Descobreix-les totes [aquí](#)
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.
Peix fresc de les llotja 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.



Bon estiu a tothom!!