

Juny 2024

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

MENÚ **SENSE PEIX**

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 PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE LLEGUM (S/PEIX) O LLEGUM ESTOFADA CARN PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	6 ARRÒS AMB TOMÀQUET TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	7 CREMA DE NAP I CARBASSA GUISAT D'AU AMB SALSETA I PATATES IOGURT
10 MINESTRA DE VERDURES CASOLANA FIDEUÀ VEGETAL O AMB CARN FRUITA DEL TEMPS	11 RISOTTO DE BOLETS CONTRACUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	12 LLENTIES DE L'ÀVIA TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 AMANIDA DE PATATA, BLAT DE MORO I OLIVES GALL DINDI A LA LLIMONA AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	14 HAMBURGUESA MIXTA AMB PA I PATATES EN OLI NET AMB TIRES DE POLLASTRE ARREBOSSADES CASOLANES GELAT
17 AMANIDA ARRÒS (S/PEIX) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS SALTEJATS PATATES ESTOFADES AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	20 AMANIDA RUSSA (S/TONYINA) LLOM ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	21 MENÚ DE FINAL DE CURS SENSE PEIX

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.
Carn i Pollastre produïts a Catalunya
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!!