

MENÚ

FRUITS SECS,
CRUSTACIS, MOL·LUSCS

ESCOLA BÀRKENO OCTUBRE 2023

EST. 1830
AMETLLER
ORIGEN
— ESCOLES —

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>• Risotto de bolets</p> <p>• Truita de carbassó amb amanida</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p>• Amanida verda variada (sense tonyina)</p> <p>• Estofat de porc amb verdures i patata</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p>• Cigrons saltejats amb verdures</p> <p>• Lluç al forn amb salsa verda i amanida</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p>• Espinacs amb patata</p> <p>• Saltejat de gall d'indi amb herbes amb amanida</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p>• Crema de carbassa i llenties</p> <p>• Cuscús amb verdures</p> <p>• logurt natural</p>
<p>• Pasta integral amb salsa napolitana i formatge ratllat</p> <p>• Rap arrebossat (sense al·lèrgens) amb amanida</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p>• Mongetes estofades</p> <p>• Truita de patata i ceba amb amanida</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p>• Crema de verdures</p> <p>• Arròs amb verdures i pollastre</p> <p>• logurt natural</p>	<p>12 FESTIU</p>	<p>13 FESTIU</p>
<p>• Amanida verda amb formatge fresc</p> <p>• Llenties saltejades amb verdures</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p>• Bròcoli i patata</p> <p>• Lluç al forn amb sofregit d'all i amanida</p> <p>• logurt natural</p>	<p>• Amanida d'arròs</p> <p>• Estofat de gall d'indi amb verdures</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p>• Pasta integral amb salsa pesto (sense fruits secs)</p> <p>• Ous amb salsa de tomàquet i amanida</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p>• Cigrons estofats</p> <p>• Pollastre al forn amb herbes provençals i amanida</p> <p>• Fruita de temporada</p>
<p>• Trinxat de bledes i patata</p> <p>• Peix arrebossat (sense al·lèrgens) amb amanida</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p>• Crema de carbassó</p> <p>• Pasta integral amb salsa de tomàquet i pit de pollastre a la planxa</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p>• Llenties estofades</p> <p>• Truita d'espinacs amb amanida</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p>• Sopa d'au amb pasta</p> <p>• Pollastre al forn amb amanida</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p>• Arròs amb tomàquet</p> <p>• Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida</p> <p>• logurt natural</p>
<p>• Patata i mongeta verda</p> <p>• Truita a la francesa amb amanida</p> <p>• Fruita de temporada</p>	<p><u>DINAR CASTANYADA</u></p> <p>• Crema de carbassa i moniato</p> <p>• Mandonguilles amb salsa de verdures i bolets i patates</p> <p>• logurt de sabors</p>			