








# ESCOLA LES ACÀCIES

## SETEMBRE 2022

# MENÚ BASAL

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA  TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA  POLLASTRE ROSTIT AMB XAMPINYONS  FRUITA DEL TEMPS	MONGETA TENDRA AMB PATATA  ESTOFAT DE CARN MAGRA AMB SALSETA I CARBASSÓ  IOGURT	CREMA DE LLEGUMS ECOLÒGQUES  CROQUETES DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA   FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ  LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES VERDES  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS  PAELLA D'ARRÒS AMB PEIX  FRUITA DEL TEMPS	COLIFLOR AMB PATATA MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA AMB PASTANAGA I PÈSOLS  <b><u>DIA MUNDIAL DE LA XOCOLATA*</u></b> GELAT DE XOCOLATA	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES ECOLÒGQUES  TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES   FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA ALEMANYA  CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS ECOLÒGICS AMB SOFREGIT DE VERDURES DETEMPORADA  FOGONER AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE   FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
ARRÒS ECOLÒGIC A LA CASSOLA  TRUITA DE PERNIL CUIT AMB ENCIAM I POMA   FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES  PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA  FRUITA DEL TEMPS	TALLARINS AMB SALS DE BOLETS  PEIX FRESC SEGONS MERCAT AMB ALL I JULIVERT AL FORNI ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA  IOGURT	EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES  HAMBURGUESA MIXTA AMB PATATES FREGIDES  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES ECOLÒGQUES I PÈSOLS  PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA   FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
FESTA	LLENTIES ECOLÒGQUES ESTOFADES AMB HORTALISSES   TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA D'ARRÒS (TONYINA, BLAT DE MORO I OLIVES)  POLLASTRE AMB SALS BARBACOA I ENCIAM I PASTANAGA  IOGURT	<b><u>DIA INTERNACIONAL DE LA CONCIENCIACIÓ SOBRE EL DESPERDICI ALIMENTARI!</u></b> ESPIRALS DE COLORS AMB PERNIL I BLAT DE MORO  CUES DE RAP AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL 	BLEDA AMB PATATA  SALSITXES DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS

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%  
 Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.  
 Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.



Un cop al mes, postre casolà

# BON INICI DE CURS!



**\*13 de setembre: Dia mundial de la xocolata, festivitat que va néixer a França en 1995 com homenatge al escriptor Roald Dahl, autor del llibre "Charlie i la fàbrica de xocolata".**



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat