

ESCOLA LES ACÀCIES

SETEMBRE 2022

MENÚ **SENSE GLUTEN**

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
ESPAGUETIS SENSE GLUTEN 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 ECOLÒGIQUES GALL DINDI ARREBOSSAT SENSE GLUTEN 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 SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS PAELLA D'ARRÒS AMB PEIX SENSE TRACES FRUITA DEL TEMPS	COLIFLOR AMB PATATA MANDONGUILLES MIXTES SENSE GLUTEN A LA JARDINERA AMB PASTANAGA I PÈSOLS <u>DIA MUNDIAL DE LA XOCOLATA*</u> GELAT DE XOCOLATA SENSE TRACES O IOGURT	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES ECOLÒGIQUES 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 SENSE GLUTEN 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	PASTA SENSE GLUTEN AMB Salsa 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 ECOLÒGIQUES PIZZA CASOLANA SENSE GLUTEN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
FESTA	LLENTIES ECOLÒGIQUES 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 Salsa BARBACOA I ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	<u>DIA INTERNACIONAL DE LA CONCIENCIACIÓ SOBRE EL DESPERDICI ALIMENTARI</u> ESPIRALS SENSE GLUTEN AMB PERNIL I BLAT DE MORO CUES DE RAP AL FORN AMB 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 en França en 1995 com homenatge al escriptor Roald Dahl, autor del llibre "Charlie i la fàbrica de xocolata".*



@comacasa.menjadorescolars



www.comacasamenjadors.cat