

ESCOLA LES ACÀCIES

SETEMBRE 2022

MENÚ SENSE PEIX

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 ECOLÒGIQUES GALL DINDI ARREBOSSAT AMB OLI DE FREGIR SENSE TRACES I AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ OUS REMENATS 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 MAGRA FRUITA DEL TEMPS	COLIFLOR AMB PATATA MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA AMB PASTANAGA I PÈSOLS DIA MUNDIAL DE LA XOCOLATA* GELAT DE XOCOLATA	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES ECOLÒGIQUES TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA ALEMANYA (FRANKFURT I MAIONESA) CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS ECOLÒGICS AMB SOFREGIT DE VERDURES DETEMPORADA TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
ARRÒS ECOLÒGIC A LA CASSOLA AMB VERDURES TRUITA DE PERNIL CUIT AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA, BLAT DE MORO I OLIVES (SENSE TONYINA) PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	TALLARINS AMB SALSINA DE BOLETS OUS REMENATS AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA IOGURT	EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES (SENSE TONYINA) HAMBURGUESA MIXTA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES ECOLÒGIQUES I PÈSOLS PIZZA CASOLANA DE PERNIL I FORMATGE 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 (BLAT DE MORO I OLIVES)(SENSE TONYINA) POLLASTRE AMB SALSINA BARBACOA I ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	DIA INTERNACIONAL DE LA CONCIENCIACIÓ SOBRE EL DESPERDICI ALIMENTARI! ESPIRALS DE COLORS AMB PERNIL I BLAT DE MORO TRUITA FRANCESA 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