










ESCOLA LES ACÀCIES

MARÇ 2023

MENÚ BASAL

| | | DIMECRES 1 | DIJOUS 2 | DIVENDRES 3 |
|---|--|---|---|---|
| | | TRINXAT DE COL I PATATA PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB CEBA I XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE LLEGUMS PASTIS DE PATATA AMB VERDURES GRATINADES IOGURT | ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES ECOLÒGIQUES ESCALOPA CASOLANA DE LLOM AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS  |
| DILLUNS 6 | DIMARTS 7 | DIMECRES 8 | DIJOUS 9 | DIVENDRES 10 |
| CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FIDEUÀ MARINERA FRUITA DEL TEMPS | SOPA DE L'ÀVIA TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS | MINISTRA DE VERDURES CASOLANA I PÈSOLS BOTIFARRA DE PAGÈS AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ ALETES DE POLLASTRE ABODADES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT  | LLENTIES ECOLÒGIQUES ESTOFADES AMB PASTANAGA LLUÇ AL FORN AMB PATATES FRUITA DEL TEMPS  |
| DILLUNS 13 | DIMARTS 14 | DIMECRES 15 | DIJOUS 16 | DIVENDRES 17 |
| ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA ECOLÒGIC DELÍCIES DE PEIX AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS  | CIGRONS A LA RIOJANA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS | GASTRONOMIA DE JAPÓ FIDEUS "YAKISOBA" (ceba, pastanaga, carbassó i salsa de soja) POLLASTRE "YAKITORI" TORRADES DE MEL DE  SHIBUYA | PURÉ DE CARBASSÓ CANELONS DE CARN GRATINATS FRUITA DEL TEMPS | FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ |
| DILLUNS 20 | DIMARTS 21 | DIMECRES 22 | DIJOUS 23 | DIVENDRES 24 |
| DIA MUNDIAL DE LA FELICITAT ESPAGUETIS AMB SALSÀ BOLONYESA TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I PIPES DE GIRA- SOL FRUITA DEL TEMPS | MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES ECOLÒGIQUES HAMBURGUESA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS  | ARRÒS TRES DELÍCIES SUQUET DE PEIX FRESC SEGONS MERCAT FRUITA DEL TEMPS | MONGETA TENDRA AMB PATATA POLLASTRE AMB SALSETA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT | SOPA D'AU AMB PASTA ECOLÒGICA MANDONGUILLES DE LLUÇ I CALAMAR AMB SUAU SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS  |
| DILLUNS 27 | DIMARTS 28 | DIMERES 29 | DIJOUS 30 | DIVENDRES 31 |
| LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS | LLESQUES DE PATATA AMB VERDURES ECOLÒGIQUES GRATINADES SALSITXES D'AU A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS  | MACARRONS ECOLÒGICS AL PESTO TONYINA EN SALSÀ FRUITA DEL TEMPS  | ARRÒS SALTAT AL CURRI CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS | CREMA DE VERDURES I PÈSOLS PIZZA CASOLANA POSTRE ESPECIAL |

Les fruites del temps són: maduixes, poma, pera, plàtan, taronja,...

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.

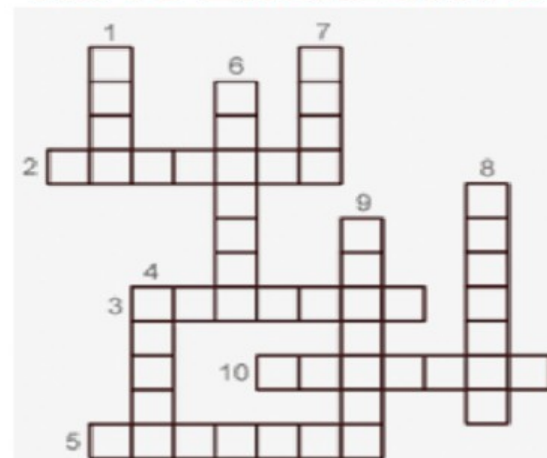
Ús de sal iodada per cuinar.



Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%

Peix provinent de les llotges catalanes, varietats segons mercat: sorell, bròtola, sardina, seitó, canana, verat...

Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

MOTS ENCREUATS




 8 Dia Internacional de la Dona 

 20 Dia Internacional de la Felicitat

 **Un cop al mes, postre casolà**



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat