


ESCOLA LES ACÀCIES

MARÇ 2023

MENÚ SENSE PEIX

		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 VERDURETES GRATINADES IOGURT	ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES 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 VEGETAL AMB PÈSOLS 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 AMB TOMÀQUET CASOLÀ ALETES DE POLLASTRE ADOBADES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA OUS REMENATS AMB CEBA I PATATES FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA CARN ARREBOSSADA CASOLANA 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" 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 HAMBURGUESA A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS TRES DELÍCIES OUS REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	MONGETA TENDRA AMB PATATA POLLASTRE AMB SALSETA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	SOPA D'AU AMB PASTA LLOM 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 VERDURETES GRATINADES SALSITXES D'AU A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS AL PESTO OUS DURS AMB SAMFAINA 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 (SENSE PEIX) 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.

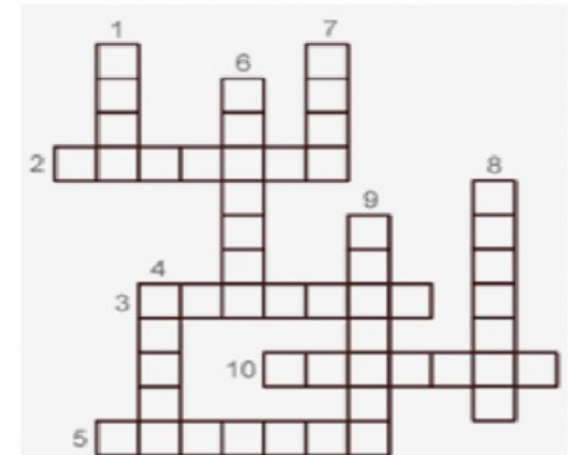
Ús de sal iodada per cuinar.

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