

ESCOLA LES ACÀCIES

MENÚ **SENSE CARN**

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Setembre 2023

11

FESTIU

12

PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS
PAELLA MARINERA
FRUITA DEL TEMPS

13

MONGETA VERDA AMB PATATA
MANDONGUILLES DE PEIX A LA JARDINERA AMB PASTANAGA I PÈSOLS
FRUITA DEL TEMPS

14

EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS (S/CARN)
TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES
FRUITA DEL TEMPS

15

MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES ECOLÒGIQUES
PEIX ADOBAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA DEL TEMPS

18

ARRÓS ECOLÒGIC A LA CASSOLA AMB HORTALISSES
TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA
FRUITA DEL TEMPS

19

AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES
PEIX A LA PLANXA/FORN AMB XAMPINYONS
FRUITA DEL TEMPS

20

TALLARINS ECOLÒGICS A LA CARBONARA (S/CARN)
LLUÇ AMB ALL I JULIVERT AL FORN I ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
IOGURT

21

MONGETES BLANQUES AMB SAMFAINA
HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA
FRUITA DEL TEMPS

22

CREMA DE VERDURES I PÈSOLS
PIZZA CASOLANA (S/CARN) AMB AMANIDA
FRUITA DEL TEMPS

25

FESTIU

26

CREMA DE LLEGUMS
FIDEUÀ MARINERA (S/CARN)
FRUITA DEL TEMPS

27

LLENTIES ECOLÒGIQUES ESTOFADES AMB HORTALISSES
TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET
IOGURT

28

COLIFLOR AMB PATATA
MANDONGUILLES DE PEIX O VEGETALS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET
FRUITA DEL TEMPS

29

AMANIDA RUSSA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA
MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL CASOLANA

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%.
Peix fresc de les llotges de Palamós: maira, seitó, canana, gallineta, rosada, sardina, fogoner, gall de sant pere, abadeig,...
Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.
Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

Bon inici de curs!

