


# Març 2024

## ESCOLA LES ACÀCIES

## MENÚ BAIX EN GREIX

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ <b>VEGETAL</b> FRUITA DEL TEMPS	5 MINESTRA DE VERDURES CASOLANA I PÈSOLS <b>PEIX PLANXA</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	6 SOPA DE L'ÀVIA ( <b>S/PORC</b> ) O <b>VEGETAL</b> TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM <b>IOGURT DESCREMAT</b>	7 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA ECOLÒGICA LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	8 ARRÓS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
11 ARRÒS DOS DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA) ( <b>SENSE PERNIL</b> ) <b>PEIX PLANXA</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	12 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS ECOLÒGICS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	13 MACARRONS ECOLÒGICS <b>AMB TOMÀQUET</b> POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES <b>IOGURT DESCREMAT</b>	14 PURÉ DE CARBASSÓ ( <b>SENSE CROSTONS</b> ) <b>LLOM PLANXA</b> AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU ( <b>S/PORC</b> ) O <b>VEGETAL</b> FOGONER AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
18 ESPAGUETTIS ECOLÒGICS A LA NAPOLITANA <b>PEIX PLANXA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	19 MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES ECOLÒGIQUES <b>TRUITA FRANCESA</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	20 COL I FLOR AMB PATATA ALETES DE POLLASTRE ADOBADES AMB ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL <b>IOGURT DESCREMAT</b>	21 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MARMITAKO DE PEIX FRUITA DEL TEMPS	22 <b>GASTRONOMIA DE XILE</b> "CAZUELA DE AVE" (SOPA DE POLLASTRE, CEBA, PASTANAGA I ARRÒS) "CHORRILLANA" ( <b>OUS REMENATS AMB PATATES FREGIDES</b> )(S/CARN) <b>LLET AMB PLÀTAN</b> (BATUT CASOLÀ)
25 <b>SET</b>	26 <b>MA</b>	27 <b>NA</b>	28 <b>SAN</b>	29 <b>TA</b>

Les fruites del temps són: taronja, mandarina, poma, pera, plàtan,...Descobriex-les totes [aquí](#)  
Es servirà pa integral.

Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir.  
Ús de sal lodada per cuinar.

Hi ha aigua potable accessible pels infants.

Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%

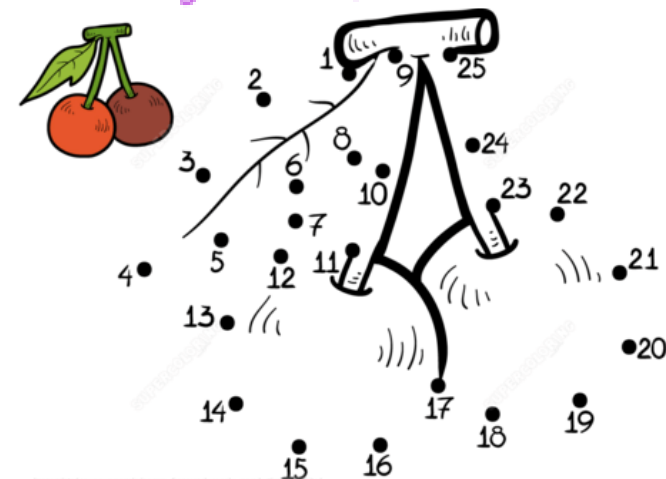
Peix fresc de les llotges de Palamós, varietats com: seitó, maira, canana,...

Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

*Segueix els números i*

*aconseguiràs fer el dibuix!*



**Un cop al mes, unes postres casolanes**



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat