

# Març 2024

## ESCOLA LES ACÀCIES

## MENÚ VEGETARIÀ

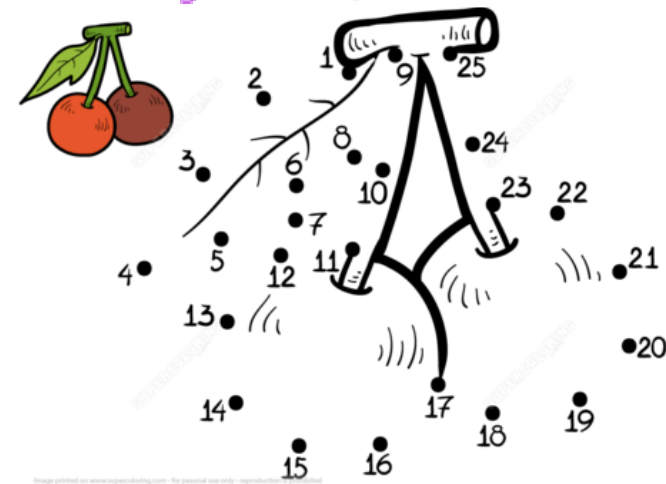
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
---------	---------	----------	--------	-----------



<b>4</b> CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	<b>5</b> MINESTRA DE VERDURES CASOLANA I PÈSOLS HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	<b>6</b> SOPA VEGETAL TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM IOGURT	<b>7</b> LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA ECO VERDURES SALTADES O PURÉ FRUITA DEL TEMPS	<b>8</b> ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ OUS REMENATS A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
<b>11</b> ARRÒS DOS DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA) (SENSE PERNIL) FALAFELS DE CIGRÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	<b>12</b> OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS VEGETAL TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	<b>13</b> MACARRONS ECO A LA CARBONARA (S/BACÓ) O AMB TOMÀQUET LLEGUM SALTADA O AMB AMANIDA IOGURT	<b>14</b> PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	<b>15</b> SOPA VEGETAL OUS REMENATS AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
<b>18</b> ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA OUS DURS AMB SUAU SALSETA O TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	<b>19</b> MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES AMANIDA VERDA, VERDURES SALTADES O PURÉ FRUITA DEL TEMPS	<b>20</b> COLIFLOR AMB PATATA HAMBURGUESA VEGETAL AMB ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL "TORRIJA" CASOLANA	<b>21</b> CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLEGUM ESTOFADA FRUITA DEL TEMPS	<b>22</b> GASTRONOMIA DE XILE "CAZUELA VEGETAL" (SOPA VEGETAL AMB CEBA, PASTANAGA I ARRÒS) "CHORRILLANA" (OUS REMENATS AMB PATATES FREGIDES)(S/CARN) LLET AMB PLÀTAN (BATUT CASOLÀ)
<b>25</b> SET	<b>26</b> MA	<b>27</b> NA	<b>28</b> SAN	<b>29</b> TA

Les fruites del temps són: taronja, mandarina, poma, pera, plàtan,...Descobreix-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.  
 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**