




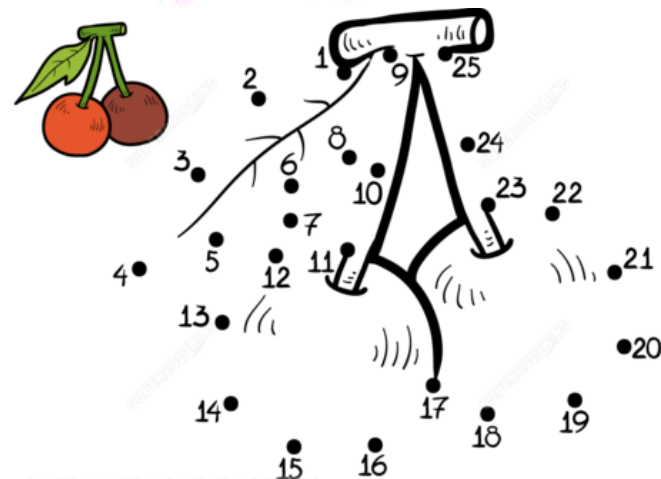
Març 2024

ESCOLA SANTA CATERINA MENÚ BASAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 SOPA AMB PICADILLO D'OU I PERNIL HAMBURGUESA DE SALMÓ I CARBASSA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP IYGURT	5 MINISTRA DE VERDURES CASOLANA I PÈSOLS BOTIFARRA DE PAGÈS AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	6 SOPA DE L'ÀVIA TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	7 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
11 ARRÒS TRES DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL) DELÍCIES DE PEIX AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IYGURT	12 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	13 MACARRONS A LA CARBONARA (NATA I BACÓ) POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL FRUITA DEL TEMPS	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU FOGONER AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
18 COLIFLOR AMB PATATA "MANDONGUILLES DE LLUÇ I CALAMAR" AMB SUAU SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	20 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA ALETES DE POLLASTRE ADOBADES AMB ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL "TORRIJA" CASOLANA 	21 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MARMITAKO DE PEIX FRUITA DEL TEMPS	22 <u>GASTRONOMIA DE XILE</u> "CAZUELA DE AVE" (SOPA DE POLLASTRE, CEBA, PASTANAGA I ARRÒS) "CHORRILLANA" (OUS REMENATS, TIRÉS DE CARN I CEBA SOBRE UNA BASE DE PATATES FREGIDES) LLET AMB PLÀTAN (BATUT CASOLÀ) 
25 SET	26 MA	27 NA	28 SAN	29 TA

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