

# Menú escola Sant Jaume

## MARÇ menú no fruits secs



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>FESTA</b>	<p>Mongetes blanques estofades amb hortalisses <b>fresques</b> i xoriç sense fruits secs (ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot vermell i verd i all) Fogoner al forn amb salsa de tomàquet i amanida fresca d'enciam i col llombarda logurt natural</p>	<p>Bledes <b>fresques</b> amb patata Pollastre <b>fresc</b> al forn (sense salsa) i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb verdures (ceba, tomàquet, pebrot vermell i verd, mongeta tendra, pastanaga i pèsols) Calamars casolans a l'andalusa sense fruits secs i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassa (patata, carbassa, ceba i porro) Mandonguilles <b>fresques</b> sense fruits secs de vedella a la jardineria (pastanaga, patata, pèsols, tomàquet, ceba, all, pebrot verd i vermell) Fruita del temps</p>
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
<p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita de xampinyons <b>frescos</b> i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>Patates gratinades sense fruits secs (patata, llet, farina de blat, margarina, formatge i nou moscada) Daus de gall d'indi <b>frescos</b> amb salsa de verdures Fruita del temps</p>	<p>Crema de cigrons amb verdures <b>fresques</b> (cigrons, ceba, pastanaga, carbassó i patata) Carn magra arrebossada sense fruits secs i amanida <b>fresca</b> d'enciam i pastanaga Crema catalana sense fruits secs</p>	<p>Col <b>fresca</b> amb patata Pollastre <b>fresc</b> al forn amb taronja (pollastre, ceba, taronja, condiment, sal i oli d'oliva) i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>Tallarines <b>ECO</b> al pesto (formatge, alfàbrega i all) Bacallà al forn i amanida <b>fresca</b> d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<p>Puré de verdures (patata, ceba, mongeta tendra, pastanaga, carbassó, sal i oli d'oliva) Arròs <b>ECO</b> a la cassola sense fruits secs (arròs, salsitxa i magre de porc, tomàquet, ceba, all, pebrot verd i vermell, pèsols i pebre) Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis integrals a la napolitana (salsa de tomàquet, ceba, all i daus de carbassó) Pollastre <b>fresc</b> rostit (ceba, condiment, pebrot vermell, tomàquet i all) i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses <b>fresques</b> (ceba, tomàquet, pebrot vermell i verd i all) Lluç al forn a la llauna (pebre vermell, all, mica de vinagre i oli d'oliva) i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural</p>	<p>Espinacs <b>frescos</b> amb patata Daus <b>frescos</b> de vedella guisats amb bolets (vedella, tomàquet triturat, ceba, pastanaga, all, bolets, sal i oli d'oliva) Fruita del temps</p>	<p>Escudella barrejada (fideus i mongetes blanques eco, cigrons, pollastre, vedella, gallina, patata, pastanaga, api, nap, xirivía i porro) Truita de patates i amanida <b>fresca</b> d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>



# Menú escola Sant Jaume

## MARÇ menú no fruits secs



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>23</b> Coliflor <b>fresca</b> amb patata Botifarra <b>fresca</b> de porc sense fruits secs a la planxa i guarnició de ceba <b>fresca</b> confitada Fruita del temps	<b>24</b> Arròs amb salsa de tomàquet Rap al forn i amanida <b>fresca</b> d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>25</b> Crema de porro <b>fresc</b> i patata (patata, porro, llet semi i pebre negre) Pit de pollastre arrebossat sense fruits secs i amanida d'enciam i remolatxa Flam de vainilla sense fruits secs	<b>26</b> Mongetes blanques amb picada d'all i julivert Ous gratinats amb pernil i xampinyons sense fruits secs (ou dur, llet semi, farina de blat, margarina, formatge ratllat, nou moscada, pernil, xampinyons i sal) i amanida <b>fresca</b> d'enciam i olives Fruita del temps	<b>27</b> Sopa de brou amb pistons (pollastre, vedella, gallina, patata, pastanaga, porro, nap, xirivia, api) Lluç al forn amb salsa de verdures i guarnició de patata panadera Fruita del temps
<b>30</b> Llenties estofades amb hortalisses <b>fresques</b> (ceba, tomàquet, pebrot vermell i verd i all) Truita de cavalla i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	<b>31</b> Macarrons a la carbonara (llet, bacó, farina de blat, margarina, nou moscada i pebre negre) Daus de gall dindi <b>frescos</b> amb salsa de poma (poma, ceba, all, pebre negre i oli d'oliva) i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps			

Pa integral un dia a la setmana.

Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.

Verdures i hortalisses fresques de temporada.

Fruita ecològica o de proximitat a les postres.

