








# Març 2024

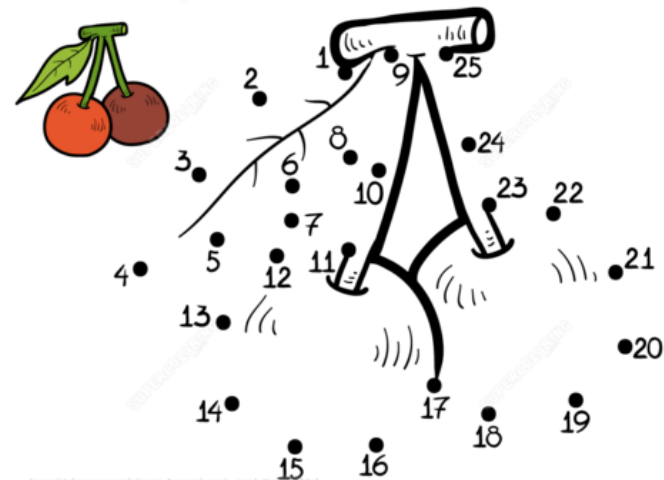
## ESCOLA CARLIT

## MENÚ SENSE LLENTIES

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP IOGURT	5 MINESTRA 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 PURÉ LLUÇ AL FORN AMB VERDURES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS 	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS 
11 ARRÒS TRES DELICIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL) MANDONGUILLES DE LLUÇ I CALAMAR AMB SALSETA IOGURT	12 MONGETA TENDRA AMB PATATA OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS ECOLÒGICS FRUITA DEL TEMPS 	13 MACARRONS ECOLÒGICS AL PESTO 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 POLLASTRE, CEBA, PASTANAGA I ARRÒS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
18 COLIFLOR AMB PATATA TRUITA FRANCESA AMB FORMATGE I AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	19 AMANIDA COMPLERTA / CREMA DE VERDURES MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS 	20 SOPA DE LLETRES ALETES DE POLLASTRE ADOBADES AMB ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL "TORRIJA CASOLANA"	21 ARRÒS AMB VERDURES ECOLÒGIQUES MARMITAKO DE PEIX O PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS 	22 MENU ESPECIAL ESPAGUETTIS A LA CARBONARA HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES GELAT
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