

# Menú escola Casablanca

## FEBRER

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.			Bledes amb patata <b>1</b> Mandonguilles de vedella al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps
<b>4</b> Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Mongetes blanques <b>5</b> saltejades amb verdures Carn magra arrebossada i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	<b>6</b> Puré de carbassa i pastanaga Canelons de carn gratinats Fruita del temps	<b>7</b> Arròs amb salsa de tomàquet Trita de tonyina i amanida d'enciam i olives logurt natural	<b>8</b> Escudella barrejada Salmó al forn amb salsa de verdures i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps
Mongeta tendra <b>11</b> amb patata Fricandó de vedella i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Espaguetis amb salsa de tomàquet <b>12</b> Gall dindi al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Llenties estofades amb <b>13</b> hortalisses Trita de formatge i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Bròquil amb patata <b>14</b> Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural	<b>15</b> Arròs tres delícies Lluç arrebossat i guarnició de patates xips Fruita del temps
Macarrons a la bolonyesa <b>18</b> Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps	Sopa de brou amb <b>19</b> estrelletes Trita de patates i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps	<b>20</b> Espinacs amb patata Pollastre rostit Fruita del temps	Crema de llegums <b>21</b> Peix blanc fresc arrebossat i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural	Arròs integral amb <b>22</b> verdures Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps
Tallarines amb salsa de <b>25</b> soja i verdures Trita de tonyina i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Bròquil amb patata <b>26</b> Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	<b>27</b> Arròs a la milanesa Lluç al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Mongetes blanques <b>28</b> saltejades amb verdures Botifarra de porc a la planxa i guarnició de patates xips Fruita del temps	

## ANEM DE CALÇOTADA!

La calçotada és una tradició gastronòmica catalana que s'ha popularitzat a altres indrets, i la seva temporada és des de finals de gener fins a l'abril. Aquesta tradició va tenir el seu origen a Valls, a on actualment s'hi celebra la Festa de la Calçotada l'últim cap de setmana de gener.

Per a poder fer una bona calçotada hi ha dos productes bàsics, el calçot i la salsa romesco. A més a més, la gent ho complementa amb carn o altres verdures a la brasa.

- El **calçot** és una ceba tendra que es conrea d'una forma específica perquè agafi aquesta forma allargada. El calçot no es fa a la brasa, sinó a foc viu.
- La **salsa romesco** és la que acompanya als calçots. Aquesta salsa està composta per una base de tomàquet, pebrots, ametlles i avellanes, ceba, all, nyores, oli, sal, pebre i altres condiments.



### Desglossament dels plats

Tots aquells plats guisats o estofats, es cuinen amb una base de sofregit de ceba, tomàquet, pebrot vermell, pebrot verd, all i oli d'oliva.

**Llegums estofades amb hortalisses:** mongeta, all, tomàquet, ceba, pastanaga, pebrot verd, pebrot vermell i oli d'oliva.

**Mongetes blanques saltejades amb verdures:** Cigrons, mongeta verda, base de sofregit de ceba, tomàquet, pebrot vermell, pebrot verd, all i oli d'oliva.

**Arròs tres delícies:** arròs, pernil dolç, ou, pèsols i pastanaga.

**Arròs integral amb verdures:** Arròs integral, mongeta verda, pastanaga, pèsols i sofregit base de ceba, tomàquet, pebrot vermell, pebrot verd, all i oli d'oliva.

**Arròs a la milanesa:** arròs, formatge ratllat, pernil dolç, pèsols, tomàquet, ceba, all i oli d'oliva.

**Fideus a la cassola:** fideus, carn magra de porc, tomàquet triturat, ceba, pebrot verd i vermell i oli d'oliva.

**Escudella barrejada:** fideus, mongeta blanca, cigrons i brou d'au amb pollastre, vedella, gallina, patata, pastanaga, api, nap, xirivia i porro.

**Sopa de brou amb pistons:** pasta, brou amb pastanaga, patata, api, nap, porro i xirivia.

**Tallarines amb salsa de soja i verdures:** tallarines, pebrot verd i vermell, ceba, pastanaga, carbassó, soja germinada i salsa de soja.

**Puré de carbassa i pastanaga:** carbassa, pastanaga, patata, ceba i oli d'oliva.

**Fricandó de vedella:** vedella, ceba, tomàquet, fècula de blat de moro, all, llorer i oli d'oliva.

**Mandonguilles de vedella al forn amb salsa de tomàquet i ceba:** carn picada de vedella, ceba, tomàquet triturat, all i oli d'oliva.

**Salsa de poma(carn):** poma, ceba, all, mica de pebre negre i oli d'oliva.

**A la llauna (peix):** all, oli d'oliva, vinagre i sal.

**Salsa de verdures (peix):** ceba, carbassó, pastanaga, all, llorer i oli d'oliva.