

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 MACARRONS A LA CARBONARA OUS REMENATS AMB GAMBETES I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATTS AMB BLEDES VARETES DE LLUÇ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA PIZZA CASOLANA DE BACÓ I FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	13 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL DE NADAL
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			

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.
Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb 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.

Bon Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) OUS REMENATS AMB GAMBETES I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATTS AMB BLEDES VARETES DE LLUÇ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES PEIX O HAMBURGUESA DE PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA PIZZA CASOLANA DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	13 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) OUS DURS EN SALS FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA OUS DURS EN SALS FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA VEGETAL DE NADAL PEIX AL FORN DE NADAL POSTRE ESPECIAL DE NADAL
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			

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.
Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb 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.

Bon Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATTS AMB BLEDES NUGGETS DE BRÒCOLI AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) TOFU O LLEGUM A LES FINES HERBES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA PIZZA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT	13 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL-LÈRGENS AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FALAFELS DE CIGRÓ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÒCOLI AMB PATATA "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TOFU O LLEGUM A LES FINES HERBES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA VEGETAL DE NADAL OUS DURS EN SALSA POSTRE ESPECIAL DE NADAL
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			

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.
 Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb 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.

Bon Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) OUS REMENATS AMB GAMBETES I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATTS AMB BLEDES VARETES DE LLUÇ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES BOTIFARRA D'AU O PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA PIZZA CASOLANA DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	13 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA OUS DURS EN SALS FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA S/PORC O VEGETAL DE NADAL POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL DE NADAL
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			

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.
Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb 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.

Bon Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA OUS REMENATS AMB GAMBETES I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATTS AMB BLEDES PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 LLENTIES SENSE GLUTEN AMB TOMAQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA PIZZA S/GLUTEN S/LLET O PANINI S/GLUTEN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA IOGURT	13 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB GROSTONS SENSE GLUTEN POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMAQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL S/GLUTEN S/OU S/LLET
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			
<p>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. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,...</p> <p>Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				

Bon Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA AMB TOMÀQUET OUS REMENATS AMB GAMBETES I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATS AMB BLEDES PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA (BACÓ SENSE LLET O SENSE BACÓ) CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA (SENSE LLET) PIZZA S/LLET O PANINI CASOLÀ (S/FORMATGE) DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA I OGURT DE SOIA	13 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL (S/VEDELLA) POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL S/GLUTEN S/OU S/LLET
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			

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.
Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb 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.

Bon Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 MACARRONS A LA CARBONARA OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATTS AMB BLEDES CARN ARREBOSSADA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA PIZZA CASOLANA DE BACÓ I FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT	13 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL DE NADAL
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			

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.
Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb 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.

Bon Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 MACARRONS A LA CARBONARA OUS REMENATS AMB GAMBETES I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATs AMB BLEDES VARETES DE LLUÇ SENSE FRUITS SECS O PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA (NO PIPES) FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA PIZZA CASOLANA DE BACÓ I FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	13 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL SENSE FRUITS SECS O IOGURT
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			

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.
Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb 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.

Bon Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DESEMBRE 2024

PROPOSTA DE SOPARS

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
ALBERGÍNIA FARCIDA DE VERDURES AL FORN CARN A LA PLANXA AMB AMANIDA IOGURT	CREMA DE COLIFLOR, BRÒQUIL I AMETLLES TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA IOGURT	SOPA DE CEBA ORADA AL FORN AMB AMANIDA IOGURT	MONGETA VERDA AMB PATATA SALTADA AMB ALLS SEITONS FREGITS AMB TOMÀQUET AMANIT MACEDÒNIA DE FRUITA FRESCA	AMANIDA COMPLETA PIZZA CASOLANA IOGURT
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
ESPINACS AMB PATATA LLIBRETS DE LLOM CASOLANS AMB AMANIDA IOGURT	SOPA DE BROU CASOLÀ LLENGUADO A LA PLANXA AMB ESPÀRRECS VERDS QUALLADA	HORTALISSES GRATINADES BROQUETES DE PEBROT, CEBA I GALL DINDI IOGURT AMB FRUITS VERMELLS	PURÉ DE CARBASSA AMB FORMATGET OUS REMENATS AMB ALLS TENDRES I GAMBETES MACEDÒNIA DE FRUITA	AMANIDA AMB FORMATGE DE CABRA I ANOUS BACALLÀ AMB SALSA DE TOMÀQUET QUÉFIR
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
HUMMUS AMB BASTONETS DE PASTANAGA LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA IOGURT AMB AMETLLES	BLEDA AMB PATATA SALSIXES AMB SAMFAINA IOGURT	AMANIDA DE CANONGES, CHERRIES I FORMATGE FRESC CRESTES CASOLANES DE TONYINA AMB AMANIDA IOGURT	COUSCOUS SALTAT AMB VERDURETES I PANSES POLLASTRE AL CURRI AMB COUSCOUS IOGURT	AMANIDA CÈSAR CREPS DE SALMÓ, TOMÀQUET FRESC I ADVOCAT POMA AL FORN AMB CANYELLA

Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.



Bon Nadal a tothom!