



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 MACARRONS A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA NATILLA CASOLANA	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB BEIXAMEL GRATINATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	31 TASTET DE CARXOFA DEL PRAT SOPA DE LLETRES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT
<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, ... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS LLUÇ AL FORN AMB SALSADA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS MARINERA FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA OUS REMENATS AMB AMANIDA NATILLA CASOLANA	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS MANDONGUILLES DE PEIX AMB SALSADA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB BEIXAMEL GRATINATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA VEGETAL AMB PASTA OUS DURS O LLEGUM AL XILINDRÓN IOGURT
<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>				



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 PASTA S/GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS POLLASTRE AMB Salsa DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA S/GLUTEN O PANINI S/GLUTEN S/OU O GALL FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÒCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA NATILLA S/GLUTEN S/OU O IOGURT	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS MANDONGUILLES MIXTES S/GLUTEN S/OU O GALL DINDI AMB Salsa DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA OUS DURS AMB BEIXAMEL S/GLUTEN O SENSE BEIXAMEL GRATINATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES LASSANYA S/GLUTEN DE LLENTIES S/GLUTEN FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT

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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) LLUC AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) POLLASTRE AMB SALS DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O POLLASTRE PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT DE SOIA	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA S/LLET O PANINI DE PERNIL (S/LLET) O DE TONYINA (SENSE FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA AMB TOMÀQUET TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS MANDONGUILLES D'AU SENSE LLET O GALL D'INDI AMB SALS DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES (S/LLET) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (S/LLET NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE LLETRES (BROU SENSE VEDELLA) PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÒN I AMANIDA IOGURT DE SOIA

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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 PASTA S/GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE AMB SALS DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA S/OU O PANINI CASOLÀ (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA NATILLA S/GLUTEN S/OU O IOGURT	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS MANDONGUILLES MIXTES S/GLUTEN S/OU O GALL DINDI AMB SALS DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT

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: seió, 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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES OUS DURS EN SALSA IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 MACARRONS A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA NATILLA CASOLANA	24 SOPA VEGETAL AMB ARRÒS MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB BEIXAMEL GRATINATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	31 TASTET DE CARXOFA DEL PRAT SOPA DE LLETRES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT

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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA NATILLA CASOLANA	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS MANDONGUILLES D'AU O DE PEIX AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB BEIXAMEL GRATINATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES D'AU O POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT
<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, ... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ FALAFELS DE CIGRÓ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLEGUM AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES OUS DURS EN SALSÀ IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) NUGGETS DE BRÒCOLI AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÒCOLI AMB PATATA OUS REMENATS AMB AMANIDA NATILLA CASOLANA	24 SOPA VEGETAL AMB ARRÒS FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB BEIXAMEL GRATINATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA VEGETAL AMB PASTA OUS DURS O LLEGUM AL XILINDRÓN IOGURT

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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLUC AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 PASTA S/GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA MARGARITA (amb formatge s/ou) O DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA (S/CARN) "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA NATILLA S/OU O IOGURT	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS MANDONGUILLES D'AU O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA AMB VERDURES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES D'AU O POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT

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.




Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS
13 PASTA S/GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA S/OU S/FRUITS SECS O PANINI (FORMATGE S/OU) AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES PEIX AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	23 BRÒCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA NATILLA S/OU O IOGURT	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS MANDONGUILLES MIXTES S/GLUTEN S/OU O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA AMB VERDURES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT
<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>				



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA S/FRUITS SECS O PANINI CASOLÀ AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 MACARRONS A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES PEIX AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA NATILLA CASOLANA	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB BEIXAMEL GRATINATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	31 TASTET DE CARXOFA DEL PRAT: SOPA DE LLETRES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT

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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 PURÉ DE CARBASSÓ, PORRO I PATATA LLOBARRO AL FORN AMB CEBA I TOMÀQUET PROVENÇAL IOGURT	9 COLIFLOR GRATINADA POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	10 AMANIDA DE RÚCULA, CHERRIES I FORMATGE FETA PANINI DE TONYINA I OLIVES QUALLADA AMB ANOUS
13 PURÉ DE PASTANAGA AMB CROSTONS PINXOS DE POLLASTRE AMB CEBA I PEBROTS IOGURT	14 ESPINACS AMB BEIXAMEL MAIRA A L'ANDALUSA AMB AMANIDA QUÉFIR	15 SOPA DE PICADILLO TRUITA D'ALBERGÍNIA AMB AMANIDA IOGURT	16 AMANIDA DE TOMÀQUET ROSA, MOZZARELA I ALFÀBREGA LLOM A LA PLANXA AMB ES'PÀRRECS VERDS MACEDÒNIA DE FRUITA	17 NATXOS AMB GUACAMOLE BURRITO DE COCHINITA PIBIL AMB AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL
20 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL GALL D'INDI A LA PLANXA AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT IOGURT	21 PASTÍS DE PATATA GRATINAT PEIX A LA PLANXA AMB AMANIDA QUALLADA	22 CREMA DE PORROS LLOM AMB SALS DE VERDURES IOGURT	23 TALLARINS AMB VERDURES I SALS DE SOJA SALMÓ AL PAPILOT QUÉFIR	24 CÒCTEL D'ICEBERG I LLAGOSTINS AMB MAIONESA TRUITA D'ALLS TENDRES AMB ALBERGÍNIA ARREBOSSADA CARPACCIO DE KIWII
27 CREMA DE CARBASSA AMB FORMATGE RATLLAT CROQUETES CASOLANES AMB AMANIDA IOGURT	28 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	29 SOPA DE CEBA TRUITA DE CARBASSÓ CASOLANA AMB AMANIDA IOGURT	30 ESCALIVADA LLOM AL FORN AMB PATATES IOGURT	31 AMANIDA VERDA AMB BACALLÀ FUMAT CREP D'HUMMUS I TOMÀQUETS XERRIES TARONJA AMB XOCOLATA
<p>Es servirà pa integral. Us d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Us 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>				