

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3  <b>FESTIU</b>	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 MACARRONS A LA CARBONARA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA DEL CUINER/A FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) ALES DE POLLASTRE AMB SALS BARBACOA I ENCIAM I OLIVES POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS				

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.


*Segueix els números i  
aconseguiràs fer el dibuix!*



**Un cop al mes, unes postres casolanes**



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <b>FESTIU</b>	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA <b>FIDEUÀ VEGETAL AMB PÈSOLS</b> FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA <b>"HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ <b>LLEGUM O TOFU A LES FINES HERBES AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS
10 <b>PASTA A LA CARBONARA (S/CARN)</b> TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 <b>OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN)</b> <b>VARETES DE VERDURES AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	12 <b>ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL)</b> TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 <b>SOPA JULIANA (S/CARN)</b> <b>LLEGUM O TOFU AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA</b> IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS <b>PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA <b>ARRÒS VEGETAL AMB PÈSOLS</b> FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) <b>TOFU O LLEGUM AMB SALSA BARBACOA I AMANIDA</b> POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP <b>"HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	21 <b>SOPA VEGETAL AMB PASTA</b> <b>OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) <b>FALAFELS DE CIGRÓ AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES <b>"HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	27 <b>SOPA VEGETAL AMB PASTA</b> <b>OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET</b> IOGURT	28 <b>ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES</b> <b>TOFU O LLEGUM AMB XAMPINYONS</b> FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS				

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,....  
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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3  <b>FESTIU</b>	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA <b>FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT)</b> FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA <b>BOTIFARRA D'AU O PEIX AL FORN AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA <b>"TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA (S/CARN) <b>"TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	11 <b>OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/CARN, GLUTEN NI OU)</b> <b>PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	12 <b>ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL)</b> PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 <b>SOPA JULIANA AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS <b>PIZZA MARGARITA (amb formatge s/ou) O DE TONYINA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA <b>PAELLA (s/preparat)</b> FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES <b>LLUÇ AL XILINDRÓN</b> FRUITA DEL TEMPS	19 <b>PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)</b> ALES DE POLLASTRE AMB SALS BARBACOA I ENCIAM I OLIVES <b>NATILLA S/AL-LÈRGENS O IOGURT</b>	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP <b>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	21 <b>SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 <b>PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (formatge s/ou o sense formatge)</b> <b>CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN S/LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS <b>"TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	26 <b>LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES (formatge s/ou o sense formatge)</b> CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 <b>SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	28 <b>ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES</b> GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES <b>CARN PLANXA (NO PORC) O PEIX AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS				

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,...

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**



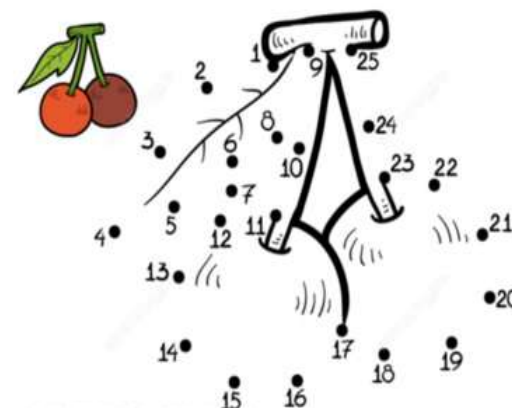
 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <b>FESTIU</b>	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA <b>FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT)</b> FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA <b>"TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA <b>"TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/GLUTEN S/OU) <b>PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÉSOLS I PASTANAGA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA AMB PASTA S/GLUTEN S/OU CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS <b>PIZZA S/OU S/FRUITS SECS O PANINI (FORMATGE S/OU) AMB AMANIDA (S/PIPES)</b> FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA <b>PAELLA (s/preparat)</b> FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES <b>LLUÇ AL XILINDRÓN</b> FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) ALES DE POLLASTRE AMB SALSABARCOA I ENCIAM I OLIVES <b>NATILLA S/AL·LÈRGENS O IOGURT</b>	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 <b>SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> <b>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES)</b> FRUITA DEL TEMPS
24 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (formatge s/ou o sense formatge) CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN S/LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS <b>"TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	26 <b>LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES (formatge s/ou o sense formatge)</b> <b>POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES)</b> FRUITA DEL TEMPS	27 <b>SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES <b>"TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS				

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.

*Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!*



**Un cop al mes, unes postres casolanes**



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <b>FESTIU</b>	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA <b>FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT)</b> FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 MACARRONS A LA CARBONARA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA <b>CALAMARS A LA ROMANA SENSE FRUITS SECS O PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA (S/PIPES)</b> FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÉSOLS I PASTANAGA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA I OGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS <b>PIZZA S/FRUITS SECS O PANINI CASOLÀ AMB AMANIDA (S/PIPES)</b> FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA <b>PAELLA (s/preparat)</b> FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) ALES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA I ENCIAM I OLIVES <b>NATILLA S/FRUITS SECS O I OGURT</b>	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES <b>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES)</b> FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) <b>CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN S/LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFADES AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES <b>POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES)</b> FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU SUQUET DE PEIX FRESC I OGURT	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS				

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.

*Segueix els números i  
aconseguiràs fer el dibuix!*



**Un cop al mes, unes postres casolanes**



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 <b>FESTIU</b>	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA <b>BOTIFARRA D'AU O PEIX AL FORN AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 <b>PASTA A LA CARBONARA (S/CARN)</b> TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 <b>OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN)</b> CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	12 <b>ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL)</b> PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 <b>SOPA JULIANA (S/CARN)</b> CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA I OGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS <b>PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA <b>PAELLA DEL CUINER/A (S/CARN)</b> FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) ALES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA I ENCIAM I OLIVES POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP <b>LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	21 <b>SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA</b> LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) <b>CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 <b>SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA</b> SUQUET DE PEIX FRESC I OGURT	28 <b>ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES</b> GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS				

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.


*Segueix els números i  
aconseguiràs fer el dibuix!*



**Un cop al mes, unes postres casolanes**



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3  <b>FESTIU</b>	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA <b>FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL</b> FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 MACARRONS A LA CARBONARA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA <b>CARN ARREBOSSADA CASOLANA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA <b>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA</b> IYGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA <b>PAELLA DE CARN O VEGETAL</b> FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) ALES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA I ENCIAM I OLIVES POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES <b>OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) <b>CARN ARREBOSSADA CASOLANA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU <b>OUS DURS EN SALSÀ O REMENATS AMB TOMÀQUET</b> IYGURT	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS				

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.

*Segueix els números i  
aconseguiràs fer el dibuix!*



**Un cop al mes, unes postres casolanes**



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3  <b>FESTIU</b>	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA <b>FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT)</b> FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA <b>"TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA <b>"TRUITA VEGANA DE CARBASSO I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	11 <b>OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/GLUTEN S/OU)</b> <b>PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 <b>SOPA JULIANA AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSO AMB CROSTONS CASOLANS <b>PIZZA S/OU O PANINI CASOLÀ (formatge s/ou o sense formatge)</b> FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA <b>PAELLA (s/preparat)</b> FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES <b>LLUÇ AL XILINDRÓN</b> FRUITA DEL TEMPS	19 <b>PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge)</b> ALES DE POLLASTRE AMB SALS BARBACOA I ENCIAM I OLIVES <b>NATILLA S/AL-LÈRGENS O IOGURT</b>	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 <b>SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 <b>PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (formatge s/ou o sense formatge)</b> CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN S/LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS <b>"TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	26 <b>LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES (formatge s/ou o sense formatge)</b> CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 <b>SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> <b>SUQUET DE PEIX (sense preparat)</b> IOGURT	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÓS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES <b>"TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS				

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.

*Segueix els números i  
aconseguiràs fer el dibuix!*



**Un cop al mes, unes postres casolanes**



 @comacasa.menjadorscolars

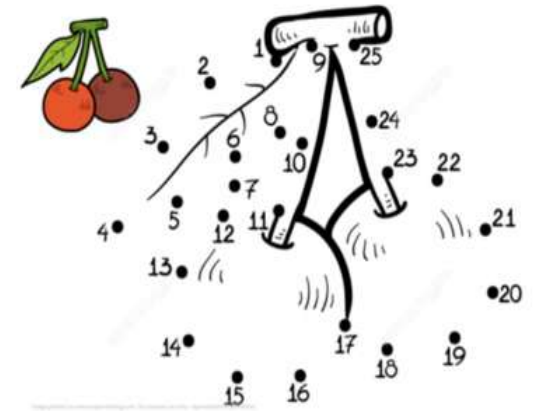
 www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3  <b>FESTIU</b>	4  <b>CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA (SENSE LLET)</b>  <b>FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT)</b>  FRUITA DEL TEMPS	5  COLIFLOR AMB PATATA  BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA  FRUITA DEL TEMPS	6  LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA  TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	7  ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ  POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS
10  <b>PASTA AMB TOMÀQUET</b>  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	11  OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA  <b>PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	12  <b>ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL)</b>  PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	13  SOPA JULIANA  CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  <b>IOGURT DE SOIA</b>	14  <b>PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) AMB CROSTONS CASOLANS</b>  <b>PIZZA S/LLET O PANINI DE PERNIL (S/LLET) O DE TONYINA (SENSE FORMATGE)</b>  FRUITA DEL TEMPS
17  BLEDA AMB PATATA  <b>PAELLA (s/preparat)</b>  FRUITA DEL TEMPS	18  MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES  OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots)  FRUITA DEL TEMPS	19  <b>PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge)</b>  ALES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA I ENCIAM I OLIVES  <b>"NATILLA" VEGETAL DE SOIA O IOGURT DE SOIA</b>	20  <b>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET)</b>  LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	21  <b>SOPA DE LLETRES (BROU SENSE VEDELLA)</b>  LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES  FRUITA DEL TEMPS
24  <b>PASTA AL PESTO (oli i alfàbrega)(S/FORMATGE)</b>  <b>CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN S/LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	25  CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS  <b>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	26  <b>LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES (S/LLET NI FORMATGE)</b>  CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	27  <b>SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA)</b>  <b>SUQUET DE PEIX (sense preparat)</b>  <b>IOGURT DE SOIA</b>	28  TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES  GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS  FRUITA DEL TEMPS
31  LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES  <b>OUS REMENATS (SENSE LLET) AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS				

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.

*Segueix els números i  
aconseguiràs fer el dibuix!*



**Un cop al mes, unes postres casolanes**



 @comacasa.menjadorscolars

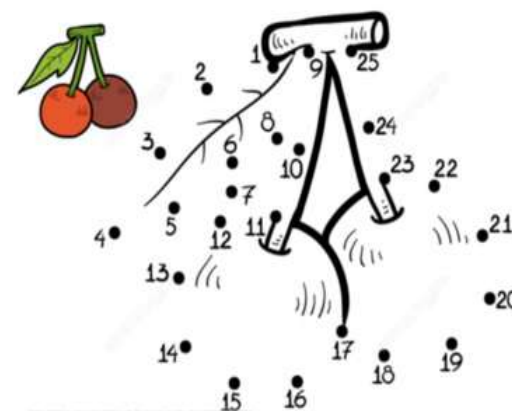
 www.comacasamenjadors.cat

**Sense gluten (menú amb pa sense gluten) - Març 2025**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3  <b>FESTIU</b>	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA <b>FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT)</b> FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	6 <b>LLENTIES S/GLUTEN ESTOFADES AMB CARBASSA</b> TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 <b>PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA</b> TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 <b>OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/GLUTEN S/OU)</b> <b>PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 <b>SOPA JULIANA AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	14 <b>PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS SENSE GLUTEN</b> <b>PIZZA S/GLUTEN O PANINI S/GLUTEN DE PERNIL I FORMATGE AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA <b>PAELLA (s/preparat)</b> FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 <b>PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)</b> <b>POLLASTRE AMB SALSABARBACOA (S/GLUTEN) O SENSE SALSABARBACOA I AMANIDA</b> <b>NATILLA S/GLUTEN O IOGURT</b>	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 <b>SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> LLUÇ AL FORN AMB ALL I PÈBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 <b>PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge)</b> <b>CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN S/LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 <b>LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES (SENSE GLUTEN)</b> CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 <b>SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> <b>SUQUET DE PEIX (sense preparat)</b> IOGURT	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÓS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 <b>LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES</b> OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS				

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,....  
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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3  <b>FESTIU</b>	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA <b>PEIX O HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ <b>LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS
10 <b>PASTA A LA CARBONARA (S/CARN)</b> TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 <b>OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN)</b> CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	12 <b>ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL)</b> <b>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	13 <b>SOPA JULIANA (S/CARN)</b> CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA I OGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS <b>PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA <b>PAELLA DEL CUINER/A (S/CARN)</b> FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) <b>PEIX AMB Salsa BARBACOA I AMANIDA</b> POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP <b>LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	21 <b>SOPA VEGETAL AMB PASTA</b> LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) <b>CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFADES AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES <b>LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	27 <b>SOPA VEGETAL AMB PASTA</b> SUQUET DE PEIX FRESC I OGURT	28 <b>ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES</b> <b>OUS DURS O REMENATS AMB XAMPINYONS</b> FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS				

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.

*Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!*



**Un cop al mes, unes postres casolanes**



 @comacasa.menjadorscolars

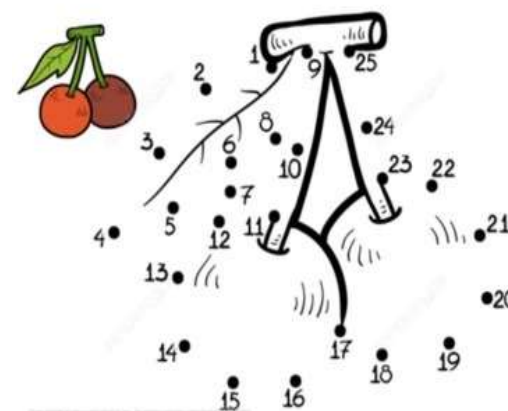
 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3  <b>FESTIU</b>	4 COUSCOUS SALTAT AMB VERDURES I PANSES  OUS ESCALFATS AMB PISTO  IOGURT	5 AMANIDA DE CANONGES I TOMÀQUETS XERRIS  ORADA AL FORN AMB CEBA I PATATA PANADERA  QUALLADA	6 TABOULÉ DE QUINOA  POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA  IOGURT	7 AMANIDA DE TOMÀQUET ROSA, TONYINA I MOZZARELA  PIZZA CASOLANA VEGETAL  IOGURT AMB FRUITA NATURAL
10 COLIFLOR AMB PATATA  XAI A LA PLANXA AMB ESPÀRRECS VERDS  FRUITA DEL TEMPS	11 CREMA DE VERDURES  WOK DE GALL DINDI, BRÓCOLI I CARBASSA  QUÉFIR	12 BLEDA AMB PATATA SALTADA  LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA  IOGURT	13 GNOCCHIS AMB TOMÀQUET I FORMATGE  OUS REMENATS AMB ALLS TENDRES I GAMBÈTES  TARONJA AMB CANYELLA	14 HAMBURGUESA AMB PA DE LLAVORS, FORMATGE, CEBA CARMEL·LITZADA, ENCIAM I TOMÀQUET AMB PATATES BRAVES CASOLANES  IOGURT AMB ANOUS
17 RAVIOLIS AMB TOMÀQUET  PEBROTS DEL PQULLO FARCITS DE BRANDADA DE BACALLÀ GRATINATS  IOGURT	18 PARRILLADA DE VERDURES  PINXOS MORUNOS ADOBATS CASOLANS AMB AMANIDA  IOGURT	19 PURÉ DE VERDURES AMB CROSTONS  OUS TRENCATS AMB PERNIL  MADUIXES AMB NATA	20 ARRÒS SALTAT  NUGGETS DE POLLASTRE CASOLANS AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	21 AMANIDA D'ESCAROLA, PASTANAGA I COGOMBRE  BAGGEL DE SALMÓ, ADVOCAT I TOMÀQUET  FORMATGE FRESC AMB MEL
24 MONGETA VERDA AMB PATATA  PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB SALSETA  IOGURT	25 PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS CASOLANS  LLENGUADO A LA PLANXA AMB XIPS  IOGURT AMB LLAVORS	26 OUS DURS FARCITS  CRESTES CASOLANES DE XAMPINYONS I FORMATGE AL FORN AMB AMANIDA  IOGURT	27 AMANIDA VERDA BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA AMB PEBROTS VERDS FREGITS  MACEDÒNIA	28 SANDVITX VEGETAL D'ENCIAM, TOMÀQUET, TONYINA I MAIONESA  SNACKS D'ALBERGINIA CASOLANS  IOGURT AMB MADUIXES
31 MINESTRA DE VERDURES  CROQUETES CASOLANES AMB AMANIDA  IOGURT				

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,...

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