


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA DE BROU CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	4 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ AMB CARXOFES FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES IOGURT	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 MENÚ DE SANT JORDI: SOPA DE LLETRES LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO PASTÍS DE SANT JORDI	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
28 ARRÒS AMB VERDURETES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	30 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES "TORRIJA" CASOLANA		
<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>				

*Feliç diada
de Sant Jordi*



Un cop al mes, unes postres casolanes

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA VEGETAL AMB PASTA CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES LLUÇ AL FORN AMB CANYELLA I L LIMONA AMB AMANIDA IOGURT	4 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ AMB CARXOFES FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE VEGETAL TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES IOGURT	11 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) LLUÇ AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA PASTÍS DE SANT JORDI	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA LLUÇ AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS
28 ARRÒS AMB VERDURETES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES "TORRIJA" CASOLANA		

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.

*Feliç diada
de Sant Jordi*



Un cop al mes, unes postres casolanes

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA DE BROU CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLI MONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	4 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ AMB CARXOFES FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES IOGURT	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN S/LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 MENÚ DE SANT JORDI: SOPA DE LLETRES LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO PA DE PESSIC CASOLÀ	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 MINESTRA CASOLANA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
28 ARRÒS AMB VERDURETES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	30 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) "TORRIJA" CASOLANA		
<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>				

Feliç diada de Sant Jordi



Un cop al mes, unes postres casolanes

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLI MONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	4 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA S/GLUTEN DE LLENTIES S/GLUTEN FRUITA DEL TEMPS
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/GLUTEN S/OU TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES IOGURT	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN S/LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO PA DE PESSIC CASOLÀ S/GLUTEN S/OU S/LLET	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
28 ARRÒS AMB VERDURETES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	30 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES "TORRIJA" CASOLANA S/GLUTEN		
<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>				

Feliç diada de Sant Jordi



Un cop al mes, unes postres casolanes

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O GALL DINDI PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT DE SOIA	4 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (S/LLET NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (SENSE LLET) FIDEUÀ AMB CARXOFES FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES IOGURT DE SOIA	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN S/LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO PA DE PESSIC CASOLÀ S/GLUTEN S/OU S/LLET	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
28 ARRÒS AMB VERDURETES OUS DURS O REMENATS (S/LLET) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	30 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES "TORRIJA" CASOLANA SENSE LLET		
<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>				

Feliç diada
de Sant Jordi



Un cop al mes, unes postres casolanes

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	4 MONGETA VERDA AMB PATATA MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/GLUTEN S/OU "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA IOGURT	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN S/LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO PA DE PESSIC CASOLÀ S/GLUTEN S/OU S/LLET	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
28 ARRÒS AMB VERDURETES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	30 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) PEIX AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) "TORRIJA" CASOLANA SENSE OU		
<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>				

Feliç diada de Sant Jordi



Un cop al mes, unes postres casolanes

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	4 MONGETA VERDA AMB PATATA MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/GLUTEN S/OU "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA IOGURT	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN S/LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO PA DE PESSICÀ CASOLÀ S/GLUTEN S/OU S/LLET	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
28 ARRÒS AMB VERDURETES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	30 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES "TORRIJA" CASOLANA SENSE OU		
<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>				

Feliç diada de Sant Jordi



Un cop al mes, unes postres casolanes

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA DE BROU OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLI MONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	4 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ AMB CARXOFES FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES IOGURT	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CARN ARREBOSSADA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 MENÚ DE SANT JORDI: SOPA DE LLETRES LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO PASTÍS DE SANT JORDI	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
28 ARRÒS AMB VERDURETES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	30 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CARN PLANXA AMB AMANIDA "TORRIJA" CASOLANA		
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.				

*Feliç diada
de Sant Jordi*



Un cop al mes, unes postres casolanes

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS HAMBURGUESA D'AU (S/OU) O VEDELLA O GALL DINDI PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	4 MONGETA VERDA AMB PATATA MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/GLUTEN S/OU "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA IOGURT	11 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN S/LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA PA DE PESSIC CASOLÀ S/GLUTEN S/OU S/LLET	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MINESTRA CASOLANA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
28 ARRÒS AMB VERDURETES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	30 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES "TORRIJA" CASOLANA SENSE OU		
<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>				

*Feliç diada
de Sant Jordi*



Un cop al mes, unes postres casolanes

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS HAMBURGUESA D'AU O VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLI MONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	4 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ AMB CARXOFES FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE VEGETAL TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES IOGURT	11 ARRÒS 2 DELÍCIOS (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA PASTÍS DE SANT JORDI	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
28 ARRÒS AMB VERDURETES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	30 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES "TORRIJA" CASOLANA		
<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>				

*Feliç diada
de Sant Jordi*



Un cop al mes, unes postres casolanes

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA VEGETAL AMB PASTA OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA IOGURT	4 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ AMB CARXOFES FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE VEGETAL TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES IOGURT	11 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) TOFU O LLEGUM SALTADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA FALAFELS DE CIGRÓ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA VEGETAL AMB PASTA "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA PASTÍS DE SANT JORDI	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA LLENTIES AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS
28 ARRÒS AMB VERDURETES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLEGUM O TOFU A LES FINES HERBES AMB AMANIDA "TORRIJA" CASOLANA		
<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>				

Feliç diada de Sant Jordi



Un cop al mes, unes postres casolanes

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 AMANIDA CÈSAR ORADA AL FORN AMB CEBA I PATATES IOGURT	2 VERDURA AMB PATATA LLOM A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT IOGURT AMB MADUIXES	3 SOPA DE L'ÀVIA REMENAT D'OUS AMB ALLS TENDRES I GAMBETES TARONJA AMB CANYELLA	4 XIPS DE BONIATO SANDVITX VEGETAL DE TONYINA, ENCIAM, TOMÀQUET I MAIONESA IOGURT
7 COUSCOUS SALTAT AMB VERDURES XAI PLANXA AMB AMANIDA IOGURT	8 ARRÒS AL CURRI OUS "FREGIT" AL MICROONES AMB TOMÀQUET ROSA AMB SAL I PEBRE IOGURT AMB ANOUS	9 AMANIDA RUSSA POLLASTRE A LA PLANXA AMB PEBROTS FREGITS IOGURT	10 PURÉ DE PORROS LLENGUADO A LA PLANXA AMB ESPÀRRECS VERDS MACEDÒNIA DE FRUITA	11 ALBERGÍNIA ARREBOSSADA AMB SÈSAM I MEL MILFULLS DE SALMÓ FUMAT I FILADELFIA AMB AMANIDA QUALLADA
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 AMANIDA VERDA PASTÍS D'OU I VERDURES IOGURT	23 COLIFLOR SALTADA AMB ALL I PERNIL CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I PURÉ DE PATATA AMB PEBRE VERMELL CARPACCIO DE KIWÍ	24 LLACETS AMB TOMÀQUET I FORMATGE SÍPIA A LA PLANXA AMB AMANIDA IOGURT	25 NATXOS AMB GUACAMOLE BURRITO DE CARN PICADA I VERDURES I AMANIDA IOGURT AMB FRUITS VERMELLS
28 ESPINACS A LA CREMA BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES IOGURT AMB LLAVERS	29 SOPA CASOLANA SALMÓ AL PAPILOTTE IOGURT	30 TOMÀQUET, MOZZARELLA I ALFÀBREGA WOK D'ARRÒS BASMATI, VERDURES I POLLASTRE PLÀTAN 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,.... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				

Felicitat diada de Sant Jordi



Un cop al mes, unes postres casolanes

@comacasa.menjadors escolars

www.comacasamenjadors.cat