

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES DE L'ÀVIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 DINAR ESPECIAL DEL MENJADOR: PICA-PICA HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIJONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



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



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA PEIX AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS MANDONGUILLES DE PEIX O PEIX A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS DE TONYINA O D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS LLUÇ AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB PA I PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB CANYELLA I LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS OUS DURS O REMENATS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE CARN - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS CASOLANS SENSE FRUITS SECS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES DE L'ÀVIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA ADAPTAT HAMBURGUESA AMB PA S/FRUITS SECS I PATATES FREGIDES GELAT S/AL·LÈRGENS O IOGURT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I L·LIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu 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 AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS CASOLANS SENSE GLUTEN O MUSSAKA D'ALBERGÍNIA O PATATA FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/ GLUTEN S/OU HAMBURGUESA S/ GLUTEN S/OU AMB PA S/ GLUTEN S/OU I PATATES FREGIDES GELAT S/AL-LÈRGENS O IOGURT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA SICILIANA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS SENSE GLUTEN ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE GLUTEN - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

Sense lactosa o PLV (Proteïna de la Llet de Vaca) - Juny 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS GALL D'INDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT DE SOIA	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) CANELONS CASOLANS (S/BEIXAMEL, VEDELLA NI FORMATGE) O CARN PLANXA FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	10 ARRÒS AMB BOLETS POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES DE L'ÀVIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/LLET (sense natxos) HAMBURGUESA D'AU S/LLET O CARN PLANXA AMB PA S/LLET I PATATES FREGIDES GELAT SENSE LLET O IOGURT DE SOIA
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN (NO VEDELLA) AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE LLET - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu 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 AMB SOFREGIT DE VERDURES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/OU) O CIGRONS SALTATS GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MUSSACA D'ALBERGINIA O PATATA AMB CARN DE PORC (formatge sense ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS (formatge s/ou o sense formatge) POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES DE L'ÀVIA "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA S/OU AMB PA S/OU I PATATES FREGIDES GELAT S/AL·LÈRGENS O IOGURT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) "TRUITA VEGANA DE CARBASSO I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA SICILIANA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu 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 AMB SOFREGIT DE VERDURES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS GALL D'INDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB CARN DE PORC (formatge sense ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS (formatge s/ou o sense formatge) POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES DE L'ÀVIA "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/ GLUTEN S/OU HAMBURGUESA S/OU AMB PA S/OU I PATATES FREGIDES GELAT S/AL·LÈRGENS O IOGURT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA SICILIANA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE OU - -
23	24	25	26	27
30				
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 iodada 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 estiu a tothom!!



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/TONYINA) O CIGRONS SALTATS GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS CASOLANS SENSE PEIX O MUSAKA SENSE PEIX FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES DE L'ÀVIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (S/TONYINA)(olives i blat de moro) LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 DINAR ESPECIAL DEL MENJADOR: PICA-PICA HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIJONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE PEIX - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu 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 AMB SOFREGIT DE VERDURES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/OU) O CIGRONS SALTATS GALL D'INDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS (formatge s/ou o sense formatge) POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/ GLUTEN S/OU HAMBURGUESA S/OU AMB PA S/OU I PATATES FREGIDES GELAT S/AL·LÈRGENS O IOGURT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA SICILIANA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS GALL D'INDI AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS DE TONYINA O D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA D'AU, PEIX O VEGETAL AMB PA I PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLI MONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS GALL DINDI AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE PORC - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



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



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLEGUM O TOFU AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/TONYINA) O CIGRONS SALTATS FALAFELS S/AL·LÈRGENS O CASOLANS A LA JARDINERA IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS LLEGUM AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (S/TONYINA)(olives i blat de moro) LLEGUM AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA VEGETAL AMB PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS TOFU O LLEGUM AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 MONGETA VERDA AMB PATATA LLUÇ ARREBOSSAT AMB AMANIDA GELAT	3 COUSCOUS SALTAT CALAMARS A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA IOGURT	4 CREMA DE MELÓ AMB ENCENALLS DE PERNIL TRUITA DE CARXOFES AMB TOMÀQUET AMANIT QUALLADA	5 PARRILLADA DE VERDURES ORADA AL FORN AMB CEBA I TOMÀQUET MACEDÒNIA DE FRUITA	6 AMANIDA DE TOMÀQUET ROSA I COGOMBRE EMPANADA CASOLANA AMB XIPS FLAM CASOLÀ
9 FESTIU	10 PURÉ DE VERDURES TRUITA DE RIU "A LA DONOSTIARRA" AMB AMANIDA QUÉFIR	11 ESPINACS AMB BEIXAMEL LLOM PLANXA AMB PATATES FREGIDES IOGURT	12 TOSTADETES AMB HUMMUS CASOLÀ BROQUETES DE POLLASTRE AMB VERDURES IOGURT AMB ANOUS	13 AMANIDA DE RÚCULA, TOMÀQUET I FORMATGE FETA MINI- PIZZES CASOLANES AMB PEBROTS FREGITS BROQUETA DE SÍNDRIA
16 GASPATXO AMB CROSTONS CUES DE RAP AMB ALL I JULIVERT I PURÉ DE PATATA IOGURT	17 AMANIDA COMPLETA RAVIOLIS DE CARN AMB SALSA DE FORMATGE GELAT	18 BLEDA AMB PATATA RELLOM DE GALL D'INDI PLANXA AMB ESPÀRRECS VERDS IOGURT	19 SOPA DE PASTA OUS TRENCATS AMB PATATES I PERNIL FRUITA DEL TEMPS	20 NATXOS AMB GUACAMOLE "TACOS DE VEDELLA I VERDURES" ARRÒS AMB LLET CASOLÀ
23	24	25	26	27
30				
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 iodada per cuinar. Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.				



Bon estiu a tothom!!



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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat