

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 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 FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) PEIX A LA LLIMONA (S/ GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS PAELLA MARINERA ESPECIAL (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	16 MONGETA VERDA AMB PATATA DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN S/OU (s/ou) LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS
22 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CARMEL·LITZADA I AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	25 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	26 MINESTRA DE VERDURES PIZZA S/OU S/FRUITS SECS O PANINI (FORMATGE S/OU) AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS
29 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS AMB VERDURETES POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS			

Un cop al mes, unes postres casolanes. 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. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...

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

Varietat de peix fresc 

 Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar 

 Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de proximitat 

 **Certificat de qualitat:**

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

