

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU
8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 TRINXAT DE COL I PATATA (BACÓ SENSE LLET O SENSE BACÓ) POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) LLUÇ A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) 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 D'ESPIRALS LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT DE SOIA	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
22 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfabrega) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS (S/LLET) PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O GALL DINDI PLANXA AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA AMB FRUITA NATURAL	25 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	26 MINESTRA DE VERDURES PIZZA S/LLET O PANINI DE PERNIL (S/LLET) O DE TONYINA (SENSE FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS
29 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS (SENSE LLET) FIDEUÀ 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.comacasa.menjadorscolars.cat

