

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
12 LLENTIES AMB VERDURES PAELLA VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CARAMEL·LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	15 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I Salsa DE SOIA LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP "MANDONGUILLES" VEGETALS AMB Salsa DE TOMÀQUET I AMANIDA DE RÚCULA FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA NATILLA CASOLANA	23 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 MONGETA VERDA AMB PATATA CASSOLETA DE CIGRONS AMB VERDURETES DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA MINISTRONE CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL LLOM AL FORN AMB TASTET DE MONGETES DEL GANXET IOGURT
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.				

Troba les 10 diferències



Fruites de temporada



Un cop al mes, unes
postres casolanes

Varietat de **peix fresc**



Ús de **sal iodada**

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



Cada dia s'ofereix
pa integral

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadors.cat

