

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/ GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
12 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES PAELLA VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU 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 PASTA S/ GLUTEN S/OU AMB VERDURES I SALSA DE SOIA S/ GLUTEN O SENSE SALSA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES 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 S/ GLUTEN ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU DAUS ADOBATS (S/CURRI) AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES NATILLA S/ GLUTEN O IOGURT	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 AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX A LA LLIMONA (S/ GLUTEN S/OU) 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

