

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 AMB PASTA (S/VEDELLA) HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O GALL D'INDI PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS (SENSE LLET) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I Salsa de soja LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT DE SOIA	16 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S'AL·LERGENS O ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) "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 (BROU SENSE VEDELLA) DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES "NATILLA" VEGETAL DE SOIA O IOGURT DE SOIA	23 TRINXAT DE COL I PATATA (BACÓ SENSE LLET O SENSE BACÓ) POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA 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 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL (S/LLET) LLOM AL FORN AMB TASTET DE MONGETES DEL GANXET IOGURT DE SOIA
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 oleïc 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 oleïc per fregir

Cada dia s'ofereix pa integral

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadors.cat

