

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE (4,13) FRUITA DEL TEMPS	9 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 COLIFLOR AMB PATATA (11) POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS OUS REMENATS AMB GAMBETES (OPCIONAL) I AMANIDA (3,2) FRUITA DEL TEMPS	14 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (S/LLET NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA MINISTRONE (1,3,6,9,12) GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA I VERDURES FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (4,5,8) IOGURT DE SOIA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
20 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (SENSE LLET) FIDEUÀ AMB CARXOFES (1,3,6,9) FRUITA DEL TEMPS	21 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SALSÀ DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) LLIBRETS CASOLANS FARCITS DE PERNIL S/LLET (S/FORMATGE) AMB AMANIDA PA DE PESSIC CASOLÀ S/GLUTEN S/OU S/LLET	24 BRÓCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
27 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) TRUITA D'ESPÀRRECS I PATATA AMB AMANIDA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 MINISTRA DE VERDURES I PÈSOLS (11) MANDONGUILLES D'AU SENSE LLET O GALL DINDI AMB SALSÀ DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	30 TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) SUQUET DE PEIX (sense preparat) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	

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.



Feliç diada de Sant Jordi



Fruites de temporada



Un cop al mes, **postres casolanes**

Varietat de **peix fresc** (maira, gallineta, seitó, canana, ...)



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.comacasamenjadors.cat