



Març 2024

CEE CONCHA ESPINA

MENÚ **SENSE CARN**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 SOPA VEGETAL AMB PICADILLO D'OU (S/PERNIL) HAMBURGUESA DE SALMÓ I CARBASSA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	5 MINISTRA DE VERDURES CASOLANA I PÈSOLS PEIX PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	6 SOPA VEGETAL TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	7 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ OUS REMENATS A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT
11 MACARRONS A LA CARBONARA (S/BACÓ) O AMB TOMÀQUET DELÍCIES DE PEIX AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	12 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS VEGETAL TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS DOS DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(SENSE PERNIL) PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRA –SOL FRUITA DEL TEMPS	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA (S/CARN) AMB AMANIDA IOGURT	15 SOPA VEGETAL FOGONER AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
18 COLIFLOR AMB PATATA "MANDONGUILLES DE LLUÇ I CALAMAR" AMB SUAU SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	20 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA PEIX ADOBAT AMB ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL "TORRIJA" CASOLANA 	21 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MARMITAKO DE PEIX FRUITA DEL TEMPS	22 SOPA DE LLETRES TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
25 SET	26 MA	27 NA	28 SAN	29 TA

Les fruites del temps són: taronja, mandarina, poma, pera, plàtan,...Descobreix-les totes [aquí](#)
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 lodada per cuinar.

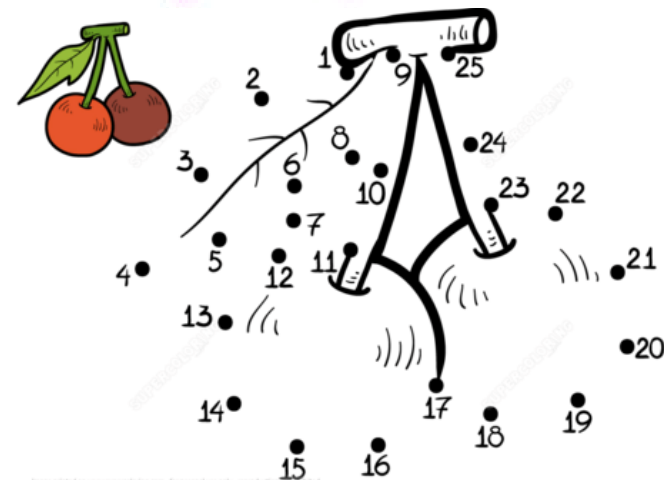
Hi ha aigua potable accessible pels infants.

Peix fresc de les llotges de Palamós, varietats com: seitó, maira, canana,...

Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!



Un cop al mes, unes postres casolanes



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat