

[illegible]

Bon Nadal a tothom!



*Un cop al mes, unes
postres casolanes*



@comacasa.menjadorescolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) OUS REMENATS AMB GAMBETES I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUIATS AMB BLEDES VARETES DE LLUÇ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) CUIXA DE POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES PEIX O HAMBURGUESA DE PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 FESTIU	10 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUS A LA CASSOLA (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	13 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNÍL) ESTOFAT DE GALL DINDI HALAL FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS CANELONS D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUIADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA HALAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA HALAL O VEGETAL DE NADAL POLLASTRE HALAL ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL DE NADAL
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			

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.
Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb 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.

Bon Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) OUS REMENATS AMB GAMBETES I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUIATS AMB BLEDES PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 FESTIU	10 LLENTIES SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍ FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA IOGURT	13 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS SENSE GLUTEN CANELONS CASOLANS SENSE GLUTEN O MUSSAKA D'ALBERGINIA O PATATA FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUIADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL S/GLUTEN S/OU S/LLET
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			
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. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb 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.				

Bon Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

Sense lactosa o PLV (Proteïna de la Llet de Vaca) - Desembre 2024

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) OUS REMENATS AMB GAMBETES I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATS AMB BLEDES PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA (BACÓ SENSE LLET O SENSE BACÓ) CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 FESTIU	10 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA (SENSE LLET) FIDEUS A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA	13 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS CANELONS CASOLANS SENSE GLUTEN DE PORC O MUSSAKA D'ALBERGÍNIA O PATATA (S/BEIXAMEL NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O POLLASTRE PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL (S/VEDELLA) POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL S/GLUTEN S/OU S/LLET
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			
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. Peix fresc amb 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.				

Bon Nadal a tothom!



*Un cop al mes, unes
postres casolanes*



@comacasa.menjadorescolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATS AMB BLEDES PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 FESTIU	10 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA IOGURT	13 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL PÈSOLS I PASTANAGA) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB CARN DE PORC(formatge sense ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL S/GLUTEN S/OU S/LLET
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			

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. Peix fresc amb 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.

Bon Nadal a tothom!



*Un cop al mes, unes
postres casolanes*



@comacasa.menjadorescolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUIATS AMB BLEDES CARN ARREBOSSADA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 FESTIU	10 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍ FIDEUS A LA CASSOLA (S/PEIX) FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT	13 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNÍ, PÈSOLS I PASTANAGA) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS CANELONS CASOLANS SENSE PEIX O MUSAKA SENSE PEIX FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUIADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL DE NADAL
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			
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. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb 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.				

Bon Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) OUS REMENATS AMB GAMBETES I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUIATS AMB BLEDES VARETES DE LLUÇ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES BOTIFARRA D'AU O PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 FESTIU	10 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍ FIDEUS A LA CASSOLA (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	13 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNÍL) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS CANELONS D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUIADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA D'AU O VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA S/PORC O VEGETAL DE NADAL POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL DE NADAL
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			
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. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb 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.				

Bon Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat