



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 MACARRONS A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA NATILLA CASOLANA	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	31 TASTET DE CARXOFA DEL PRAT SOPA DE LLETRES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT
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.				



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE HALAL AMB SALSITA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA HALAL O POLLASTRE HALAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE HALAL) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA NATILLA CASOLANA	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS MANDONGUILLES D'AU HALAL O GALL DINDI HALAL AMB SALSITA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES D'AU HALAL O POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA POLLASTRE HALAL AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT
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.				



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA NATILLA CASOLANA	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS MANDONGUILLES D'AU O DE PEIX AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES D'AU O POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT
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.				



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS LLUÇ AL FORN AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS MARINERA FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA OUS REMENATS AMB AMANIDA NATILLA CASOLANA	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS MANDONGUILLES DE PEIX AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA VEGETAL AMB PASTA OUS DURS O LLEGUM AL XILINDRÓN IOGURT
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.				



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat



Un cop al mes, unes
postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/ GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS POLLASTRE AMB Salsa de POMA (S/ GLUTEN, S/ LLET) FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA S/ GLUTEN O PANINI S/ GLUTEN DE PERNIL I FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA NATILLA S/ GLUTEN S/OU O IOGURT	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS MANDONGUILLES MIXTES S/ GLUTEN S/OU O GALL D'INDI AMB Salsa de TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS S/ GLUTEN S/OU A LA CASSOLA OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES LASSANYA S/ GLUTEN DE LLENTIES S/ GLUTEN FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT

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.



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES OUS DURS EN SALSA IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 MACARRONS A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA NATILLA CASOLANA	24 SOPA VEGETAL AMB ARRÒS MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	31 TASTET DE CARXOFA DEL PRAT SOPA DE LLETRES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT
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.				



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/ GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE PATATA I Ceba amb farina de cigró" o carn planxa amb amanida FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE AMB Salsa de POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA S/OU O PANINI CASOLÀ (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA CARBONARA "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA NATILLA S/ GLUTEN S/OU O IOGURT	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS MANDONGUILLES MIXTES S/ GLUTEN S/OU O GALL DINDI AMB Salsa de TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS S/ GLUTEN S/OU A LA CASSOLA "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT
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.				



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) POLLASTRE AMB SALSA DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) FRUITA DEL TEMPS	15 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O POLLASTRE PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC I OGURT DE SOIA	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA S/LLET O PANINI DE PERNIL (S/LLET) O DE TONYINA (SENSE FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA AMB TOMÀQUET TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES GUISADES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA I OGURT DE SOIA	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS MANDONGUILLES D'AU SENSE LLET O GALL D'INDI AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS REMENATS (SENSE LLET) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES (S/LLET) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (S/LLET NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE LLETRES (BROU SENSE VEDELLA) PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓ I AMANIDA I OGURT DE SOIA
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.				