

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 ESPAGUETIS AL PESTO DE BROCOLI I FORMATGE TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 LLENTIES GUISADES HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA PINXOS DE POLLASTRE ADOBATS CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 BLEDA AMB PATATA CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FIDEUÀ DE LA CASA MARINERA FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MINESTRA CASOLANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA IOGURT	14 SOPA DE BROU ESTOFAT DE VEDELLA FRUITA DEL TEMPS
17 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE VERDURES MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 TASTET DE CALÇOT DE VALLS: ARRÒS AMB VERDURES GALL DINDI AMB SALSETA IOGURT
24 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	25 CREMA DE LLEGUMS O LLEGUM ESTOFADA PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	26 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 DIJOUS GRAS: ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES TRUITA FRANCESA AMB BOTIFARRA D'OU I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 MENÚ CARNAVAL: SOPA AMB PICADILLO D'OU I PERNIL ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA IOGURT A GRANEL AMB MADUIXA DE TEMPORADA
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.				



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 ESPAGUETIS AL PESTO DE BROCOLI I FORMATGE TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) HAMBURGUESA HALAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE HALAL ADOBAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 BLEDA AMB PATATA PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FIDEUÀ DE LA CASA MARINERA FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MINESTRA CASOLANA POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA IYGURT	14 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA ESTOFAT DE VEDELLA HALAL (SENSE VI) O LLUÇ AMB SALSÀ FRUITA DEL TEMPS
17 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE VERDURES MANDONGUILLES DE PEIX A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) POLLASTRE HALAL AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 TASTET DE CALÇOT DE VALLS: ARRÒS AMB VERDURES GALL DINDI HALAL AMB SALSETA IYGURT
24 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	25 CREMA DE LLEGUMS O LLEGUM ESTOFADA POLLASTRE HALAL ROSTIT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	26 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 DIJOUS GRAS: ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA VEGETAL AMB PICADILLO D'OU DUR ESCALOPA DE POLLASTRE HALAL CASOLANA AMB AMANIDA IYGURT A GRANEL AMB MADUIXA DE TEMPORADA
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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 ESPAGUETIS AL PESTO DE BROCOLI I FORMATGE TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) HAMBURGUESA D'AU O VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA PINXOS DE POLLASTRE ADOBATS CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 BLEDA AMB PATATA PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FIDEUÀ DE LA CASA MARINERA FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MINESTRA CASOLANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA IYGURT	14 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA ESTOFAT DE VEDELLA FRUITA DEL TEMPS
17 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE VERDURES MANDONGUILLES DE PEIX A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 TASTET DE CALÇOT DE VALLS: ARRÒS AMB VERDURES GALL DINDI AMB SALSETA IYGURT
24 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS DE TONYINA O D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	25 CREMA DE LLEGUMS O LLEGUM ESTOFADA PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	26 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 DIJOUS GRAS: ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA VEGETAL AMB PICADILLO D'OU DUR ESCALOPA DE POLLASTRE CASOLANA O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA IYGURT A GRANEL AMB MADUIXA DE TEMPORADA
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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO AMB BRÒCOLI I FORMATGE TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA PINXOS DE POLLASTRE ADOBATS CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 BLEDA AMB PATATA PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I Ceba AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MINESTRA CASOLANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA I OGURT	14 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU ESTOFAT DE VEDELLA FRUITA DEL TEMPS
17 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE VERDURES MANDONGUILLES MIXTES (S/GLUTEN S/OU) O GALL D'INDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 TASTET DE CALÇOT DE VALLS: ARRÒS AMB VERDURES GALL D'INDI AMB SALSETA I OGURT
24 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS CASOLANS SENSE GLUTEN O MUSSAKA D'ALBERGINIA O PATATA FRUITA DEL TEMPS	25 CREMA DE LLEGUMS (NO LLENTIES) O DE VERDURES PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	26 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA SICILIANA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 DIJOUS GRAS: ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES TRUITA FRANCESA AMB BOTIFARRA D'OU I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA SENSE GLUTEN AMB PICADILLO D'OU I PERNIL ESCALOPA CASOLANA S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA I OGURT A GRANEL AMB MADUIXA DE TEMPORADA
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

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 ESPAGUETIS AL PESTO DE BROCOLI I FORMATGE TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 LLENTIES GUISADES HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA PINXOS DE POLLASTRE ADOBATS CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 BLEDA AMB PATATA CARN ARREBOSSADA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FIDEUÀ VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MINESTRA CASOLANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA IYGURT	14 SOPA DE BROU ESTOFAT DE VEDELLA FRUITA DEL TEMPS
17 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE VERDURES MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 TASTET DE CALÇOT DE VALLS: ARRÒS AMB VERDURES GALL DINDI AMB SALSETA IYGURT
24 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS CASOLANS SENSE PEIX O MUSAKA SENSE PEIX FRUITA DEL TEMPS	25 CREMA DE LLEGUMS O LLEGUM ESTOFADA PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	26 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLOM AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 DIJOUS GRAS: ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES TRUITA FRANCESA AMB BOTIFARRA D'OU I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 MENÚ CARNAVAL: SOPA AMB PICADILLO D'OU I PERNIL ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA IYGURT A GRANEL AMB MADUIXA DE TEMPORADA
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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE S/OU O SENSE FORMATGE "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 LLENTIES GUISADES HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PINXOS DE POLLASTRE ADOBATS CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 BLEDA AMB PATATA PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE PATATA I Ceba AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MINESTRA CASOLANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA I OGURT	14 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU ESTOFAT DE VEDELLA FRUITA DEL TEMPS
17 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES "TRUITA VEGANA DE TONYINA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE VERDURES MANDONGUILLES MIXTES (S/GLUTEN S/OU) O GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 TASTET DE CALÇOT DE VALLS: ARRÒS AMB VERDURES GALL DINDI AMB SALSETA I OGURT
24 MONGETA VERDA AMB PATATA MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB CARN DE PORC(formatge sense ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	25 CREMA DE LLEGUMS O LLEGUM ESTOFADA PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	26 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA SICILIANA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 DIJOUS GRAS: ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA AMB PICADILLO DE PERNIL I PASTA S/GLUTEN S/OU ESCALOPA CASOLANA S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA I OGURT A GRANEL AMB MADUIXA DE TEMPORADA
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.				



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 PASTA AL PESTO DE BRÒCOLI (S/FORMATGE) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 LLENTIES GUISADES HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O GALL DINDI PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PINXOS DE POLLASTRE ADOBATS CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 BLEDA AMB PATATA PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MINESTRA CASOLANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA	14 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) LLUÇ AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
17 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE VERDURES (S/LLET) GALL DINDI A LA JARDINERA FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA (BACÒ SENSE LLET O SENSE BACÒ) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 TASTET DE CALÇOT DE VALLS: ARRÒS AMB VERDURES GALL DINDI AMB SALSETA IOGURT DE SOIA
24 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS CASOLANS (S/BEIXAMEL NI FORMATGE) O CARN PLANXA FRUITA DEL TEMPS	25 CREMA DE LLEGUMS (S/LLET) PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	26 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 DIJOUS GRAS: ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA AMB PICADILLO D'OU I PERNIL SENSE LLET O SENSE PERNIL ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA AMB FRUITA NATURAL
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.				



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 BLEDA AMB PATATA PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS FIDEUÀ DE LA CASA MARINERA FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MINESTRA CASOLANA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT	14 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
17 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE VERDURES MANDONGUILLES DE PEIX A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLUÇ AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 TASTET DE CALÇOT DE VALLS: ARRÒS AMB VERDURES PEIX AMB SALSETA IOGURT
24 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	25 CREMA DE LLEGUMS O LLEGUM ESTOFADA PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	26 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 DIJOUS GRAS: ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA VEGETAL AMB PICADILLO D'OU DUR PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA IOGURT A GRANEL AMB MADUIXA DE TEMPORADA
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

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

