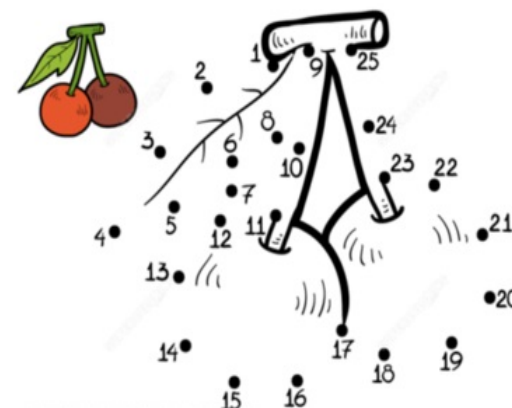


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 MACARRONS A LA CARBONARA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA FIDEUS A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA PAISANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) ALES DE POLLASTRE AMB SALSA BARBACOA I ENCIAM I OLIVES POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS				

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.

*Sequeix els números i
aconseguiràs fer el dibuix!*



Un cop al mes, unes postres casolanes

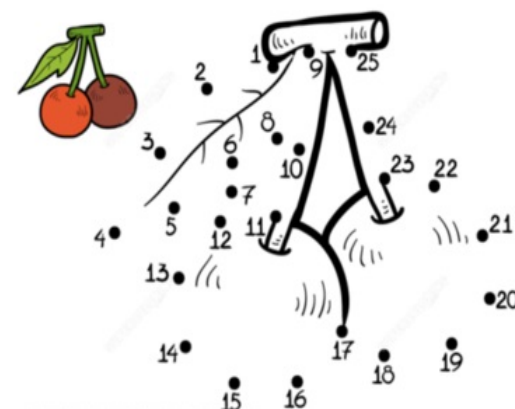


 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA PEIX O HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN) CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA (S/CARN) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA FIDEUS A LA CASSOLA (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA PAISANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) POLLASTRE HALAL AMB Salsa BARBACOA I AMANIDA POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFADES AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PÀTATES GRATINADES POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	28 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI HALAL SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS				
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.				

*Segueix els números i
aconseguiràs fer el dibuix!*



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA PEIX O HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN) CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA (S/CARN) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA FIDEUS A LA CASSOLA (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA PAISANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX AMB SALSA BARBACOA I AMANIDA POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PÀTATES GRATINADES LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA VEGETAL AMB PASTA SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	28 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES OUS DURS O REMENATS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS				

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.

*Sequeix els números i
aconseguiràs fer el dibuix!*



Un cop al mes, unes postres casolanes

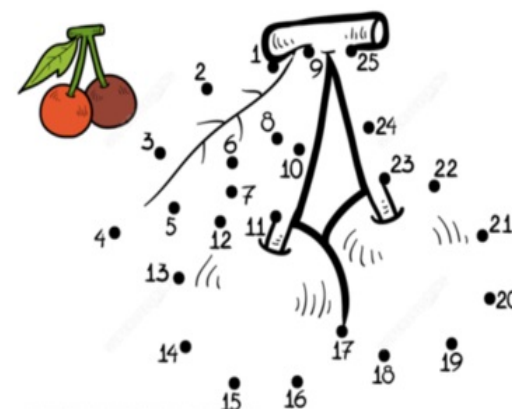


 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA D'AU O PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN) CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA (S/CARN) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA FIDEUS A LA CASSOLA (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA PAISANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) ALES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA I ENCIAM I OLIVES POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PÀTATES GRATINADES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	28 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS				
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.				

*Segueix els números i
aconseguiràs fer el dibuix!*



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

Sense gluten (menú amb pa sense gluten) - Març 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES S/ GLUTEN ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA CARBONARA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/ GLUTEN S/OU) PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS SENSE GLUTEN PIZZA S/ GLUTEN O PANINI S/ GLUTEN DE PERNIL I FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA FIDEUS S/ GLUTEN S/OU A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA PAISANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) POLLASTRE AMB Salsa BARBACOA (S/ GLUTEN) O SENSE Salsa I AMANIDA NATILLA S/ GLUTEN O IOGURT	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) CROQUETES CASOLANES S/ GLUTEN S/LET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/ GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES (SENSE GLUTEN) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU SUQUET DE PEIX (sense preparat) IOGURT	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS				

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.

*Segueix els números i
aconseguiràs fer el dibuix!*



Un cop al mes, unes postres casolanes

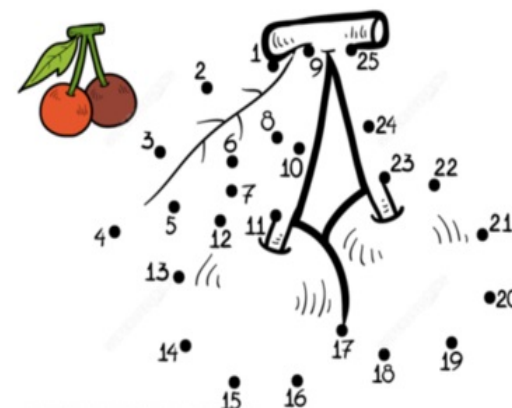


 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA (SENSE LLET) FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA AMB TOMÀQUET TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT DE SOIA	14 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA S/LLET O PANINI DE PERNIL (S/LLET) O DE TONYINA (SENSE FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA FIDEUS A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA PAISANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) ALES DE POLLASTRE AMB SALSABACOA I ENCIAM I OLIVES "NATILLA" VEGETAL DE SOIA O IOGURT DE SOIA	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES (BROU SENSE VEDELLA) LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 PASTA AL PESTO (oli i alfàbrega)(S/FORMATGE) CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN S/LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES (S/LLET NI FORMATGE) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) SUQUET DE PEIX (sense preparat) IOGURT DE SOIA	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS (SENSE LLET) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS				
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.				

*Segueix els números i
aconseguiràs fer el dibuix!*



Un cop al mes, unes postres casolanes



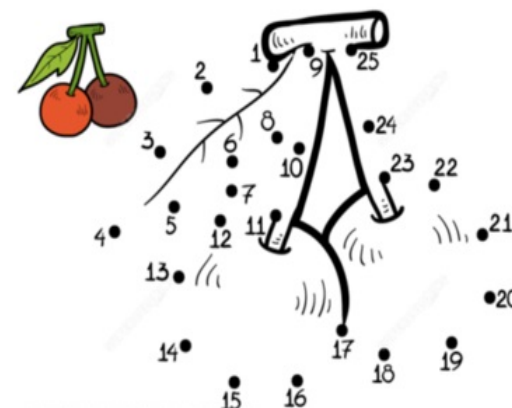
 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUÀ S/ GLUTEN S/ OU DE LA CASA (S/ PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D' ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D' ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA S/ GLUTEN S/ OU A LA CARBONARA "TRUITA VEGANA DE CARBASSO I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/ GLUTEN S/ OU) PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/ OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D' ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA AMB PASTA S/ GLUTEN S/ OU CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D' ENCIAM I PASTANAGA I OGURT	14 PURÉ DE CARBASSO AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA S/ OU O PANINI CASOLÀ (formatge s/ ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA FIDEUS S/ GLUTEN S/ OU A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA S/ GLUTEN S/ OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ ou o sense formatge) ALES DE POLLASTRE AMB Salsa BARBACOA I ENCIAM I OLIVES NATILLA S/ AL·LÈRGENS O I OGURT	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D' ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/ OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D' ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 PASTA S/ GLUTEN S/ OU AL PESTO (formatge s/ ou o sense formatge) CROQUETES CASOLANES S/ GLUTEN S/ LLET S/ OU O PEIX ARREBOSSAT S/ GLUTEN S/ OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFADES AMB ESPINACS "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES (formatge s/ ou o sense formatge) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D' ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/ OU SUQUET DE PEIX (sense preparat) I OGURT	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS				

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.

*Segueix els números i
aconseguiràs fer el dibuix!*



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 MACARRONS A LA CARBONARA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA CARN ARREBOSSADA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA FIDEUS A LA CASSOLA (S/PEIX) FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA PAISANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) ALES DE POLLASTRE AMB SALS BARBACOA I ENCIAM I OLIVES POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) CARN ARREBOSSADA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU OUS DURS EN SALS O REMENATS AMB TOMÀQUET IOGURT	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS				
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.				

*Segueix els números i
aconseguiràs fer el dibuix!*



**Un cop al mes, unes postres
casolanes**



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat