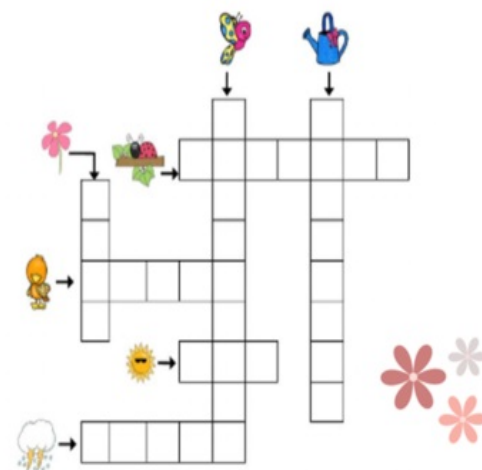


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 LLENTIES GUISADES TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE VERDURES FIDEUS A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	8 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) SUQUET DE PEIX IOGURT	9 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
12 ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE OUS REMENATS O TRUITA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	13 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	14 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE LLETRES GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) GELAT	16 PURÉ DE CARBASSÓ PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
19 ARRÒS AMB VERDURETES CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	21 AMANIDA DE PASTA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	22 LLESQUES DE VERDURES AMB PÀTATES GRATINADES ALES DE POLLASTRE AMB SALSA BARBACOA I ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	23 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
26 SOPA DE PEIX TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES GUISADES AMB ARRÒS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	29 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA AVUI TRIEN ELS NENS: RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALSA A ESCOLLIR TASTET: IOGURT A GRANEL AMB MADUIXA DEL MAREME

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.

Escriu les paraules d'aquests Mots Encreusats



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



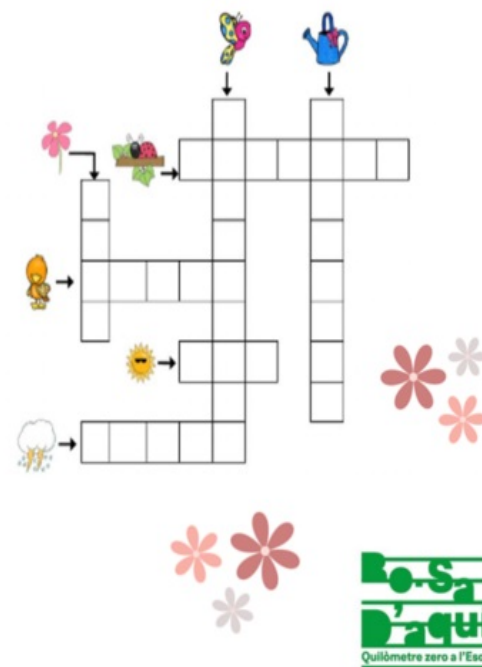
@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE VERDURES FIDEUS A LA CASSOLA (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA POLLASTRE HALAL AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) SUQUET DE PEIX IOGURT	9 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) SALSITXES D'AU HALAL O POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
12 ESPAGUETIS AL PESTO DE BROCOLI I FORMATGE OUS REMENATS O TRUITA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	13 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES POLLASTRE HALAL ROSTIT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	14 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA GALL DINDI HALAL A LA JARDINERA GELAT	16 PURÉ DE CARBASSÓ PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
19 ARRÒS AMB VERDURETES CRESTES DE TONYINA (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA HAMBURGUESA HALAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 AMANIDA DE PASTA (S/CARN) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	22 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES POLLASTRE HALAL AMB SALSA BARBACOA I AMANIDA IOGURT	23 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
26 SOPA DE PEIX TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) WOK DE GALL DINDI HALAL O PEIX AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	29 MONGETA VERDA AMB PATATA POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA AVUI TRIEN ELS NENS: RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALSA A ESCOLLIR (S/CARN) TASTET: IOGURT A GRANEL AMB MADUIXA DEL MARESME
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.				

Escriu les paraules d'aquests Mots Encreuats



Un cop al mes, unes postres casolanes



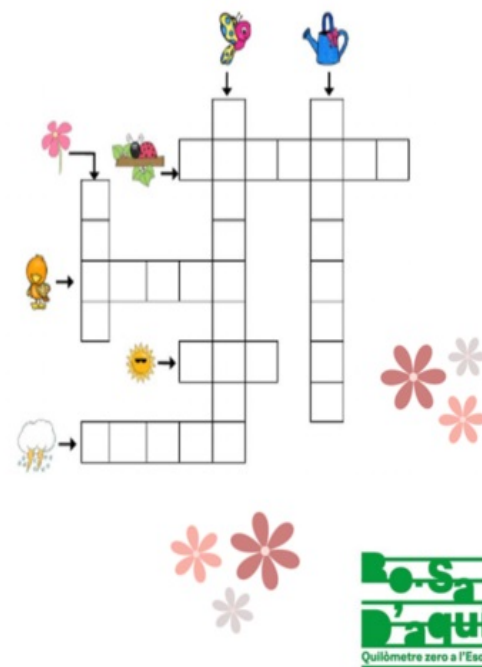
@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE VERDURES FIDEUS S/ GLUTEN S/OU A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	8 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) SUQUET DE PEIX (sense preparat) IOGURT	9 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
12 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL PESTO AMB BRÒCOLI I FORMATGE OUS REMENATS O TRUITA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	13 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	14 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU GALL D'INDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) GELAT S/AL·LÈRGENS O IOGURT	16 PURÉ DE CARBASSÓ PIZZA S/ GLUTEN O PANINI S/ GLUTEN DE PERNIL I FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
19 ARRÒS AMB VERDURETES PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	21 AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN S/OU TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	22 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES (SENSE GLUTEN) POLLASTRE AMB SALS BARBACOA (S/ GLUTEN) O SENSE SALS I AMANIDA IOGURT	23 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX A LA LLIMONA (S/ GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
26 SOPA DE PEIX AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) WOK DE GALL D'INDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	29 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA PASTA S/ GLUTEN S/OU AMB SALS S/ GLUTEN S/OU TASTET: IOGURT A GRANEL AMB MADUIXA DEL MAREME
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.				

Escriu les paraules d'aquests Mots Encreusats



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



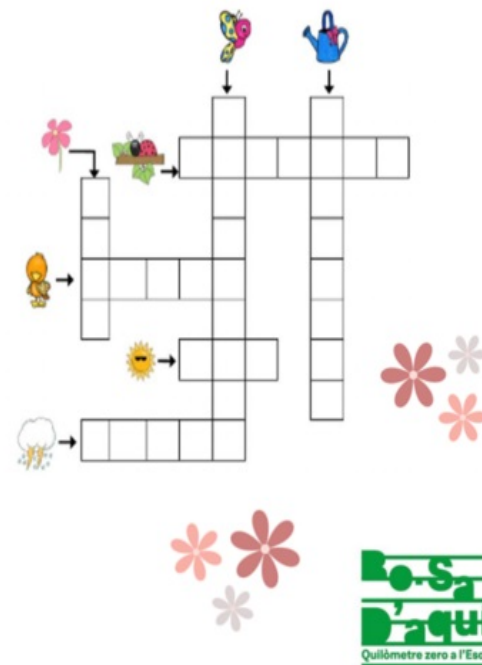
@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE VERDURES FIDEUS A LA CASSOLA (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	8 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) SUQUET DE PEIX IOGURT	9 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) SALSITXES D'AU O POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
12 ESPAGUETIS AL PESTO DE BROCOLI I FORMATGE OUS REMENATS O TRUITA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	13 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	14 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) GELAT	16 PURÉ DE CARBASSÓ PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
19 ARRÒS AMB VERDURETES CRESTES DE TONYINA (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA HAMBURGUESA D'AU O VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 AMANIDA DE PASTA (S/CARN) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	22 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES ALES DE POLLASTRE AMB SALS BARBACOA I ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	23 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
26 SOPA DE PEIX TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	29 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA AVUI TRIEN ELS NENS: RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALS A ESCOLLIR (S/CARN) TASTET: IOGURT A GRANEL AMB MADUIXA DEL MARESME
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.				

Escriu les paraules d'aquests Mots Encreuats



Un cop al mes, unes postres casolanes



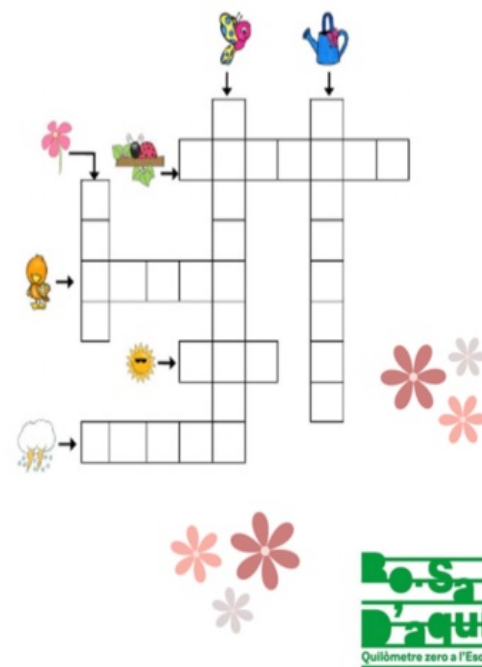
@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 LLENTIES GUISADES TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE VERDURES FIDEUS A LA CASSOLA (S/PEIX) FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	8 AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA) OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET IOGURT	9 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
12 ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE OUS REMENATS O TRUITA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	13 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	14 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE LLETRES GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) GELAT	16 PURÉ DE CARBASSÓ PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
19 ARRÒS AMB VERDURETES CARN ARREBOSSADA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	21 AMANIDA DE PASTA (S/TONYINA) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	22 LLESQUES DE VERDURES AMB PÀTATES GRATINADES ALES DE POLLASTRE AMB SALSA BARBACOA I ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	23 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
26 SOPA VEGETAL AMB PASTA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA D'ESTIU (S/TONYINA)(olives i blat de moro) WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES GUISADES AMB ARRÒS LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA AVUI TRIEN ELS NENS: RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALSA A ESCOLLIR TASTET: IOGURT A GRANEL AMB MADUIXA DEL MARESME
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.				

Escriu les paraules d'aquests Mots Encreuats



Un cop al mes, unes postres
casolanes



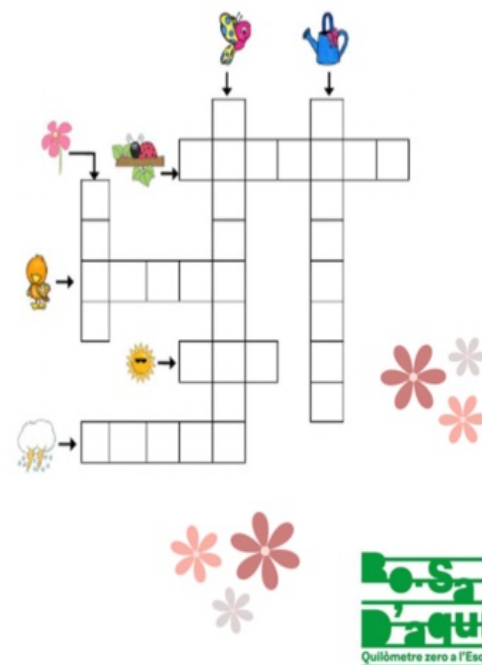
@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 LLENTIES GUISADES "TRUITA VEGANA D'ESPINACS I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE VERDURES FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	8 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) SUQUET DE PEIX (sense preparat) IOGURT	9 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
12 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE S/OU O SENSE FORMATGE "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	14 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU GALL D'INDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) GELAT S/AL·LÈRGENS O IOGURT	16 PURÉ DE CARBASSÓ PIZZA S/OU O PANINI CASOLÀ (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
19 ARRÒS AMB VERDURETES PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	21 AMANIDA DE PASTA S/GLUTEN S/OU (s/ou) "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES (formatge s/ou o sense formatge) ALES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA I ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	23 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
26 SOPA DE PEIX AMB PASTA S/GLUTEN S/OU "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) WOK DE GALL D'INDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES GUISADES AMB ARRÒS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	29 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SALSÀ S/GLUTEN S/OU TASTET: IOGURT A GRANEL AMB MADUIXA DEL MARESME
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, maiara, canana,... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.				

Escriu les paraules d'aquests Mots Encreuats



Un cop al mes, unes postres casolanes



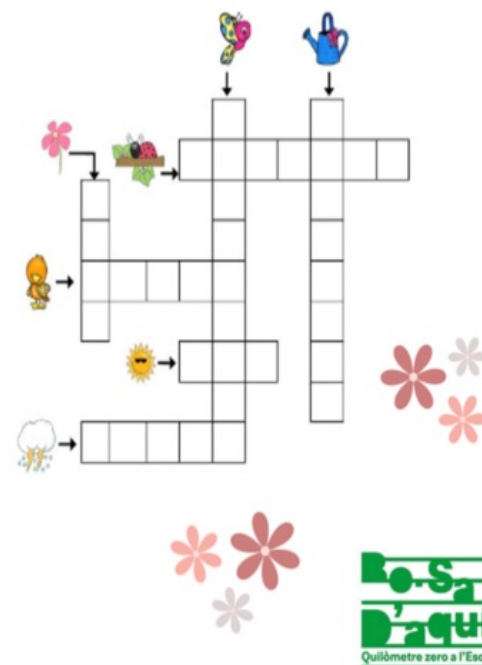
@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 LLENTIES GUISADES TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE VERDURES (S/LLET) FIDEUS A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	8 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) SUQUET DE PEIX (sense preparat) IOGURT DE SOIA	9 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
12 PASTA AL PESTO DE BRÒCOLI (S/FORMATGE) OUS REMENATS (SENSE LLET) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	14 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE LLETRES (BROU SENSE VEDELLA) GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) GELAT SENSE LLET O IOGURT DE SOIA	16 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) PIZZA S/LLET O PANINI DE PERNIL (S/LLET) O DE TONYINA (SENSE FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS
19 ARRÒS AMB VERDURETES PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA (SENSE LLET) HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O GALL DINDI PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 AMANIDA DE PASTA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES (S/LLET NI FORMATGE) ALES DE POLLASTRE AMB SALSA BARBACOA I ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT DE SOIA	23 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
26 SOPA DE PEIX TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES GUISADES AMB ARRÒS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	29 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (SENSE LLET) PASTA (NO RAVIOLIS) AMB SALSA DE TOMÀQUET (S/LLET) 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 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.				

Escriu les paraules d'aquests Mots Encreusats



Un cop al mes, unes postres
casolanes



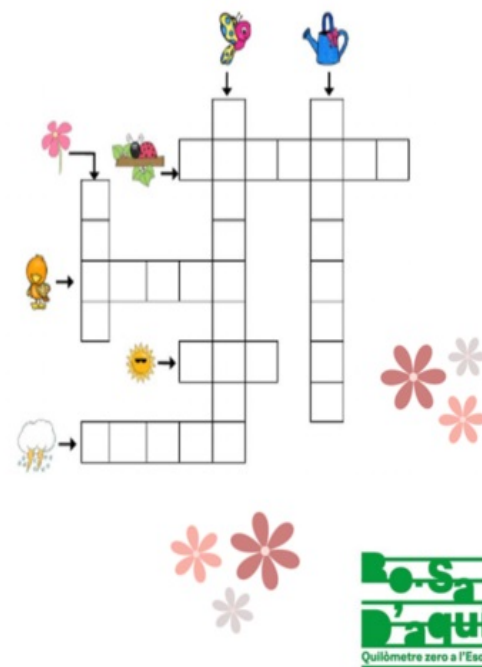
@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE VERDURES FIDEUS A LA CASSOLA (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) SUQUET DE PEIX IOGURT	9 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
12 ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE OUS REMENATS O TRUITA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	13 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	14 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA VEGETAL AMB PASTA MANDONGUILLES DE PEIX O PEIX A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) GELAT	16 PURÉ DE CARBASSÓ PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
19 ARRÒS AMB VERDURETES CRESTES DE TONYINA (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 AMANIDA DE PASTA (S/CARN) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	22 LLESQUES DE VERDURES AMB PÀTATES GRATINADES PEIX AMB SALSABARBOCA I AMANIDA IOGURT	23 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
26 SOPA DE PEIX TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) WOK DE DAUS DE PEIX AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	29 MONGETA VERDA AMB PATATA LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA AVUI TRIEN ELS NENS: RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALSABARBOCA A ESCOLLIR (S/CARN) TASTET: IOGURT A GRANEL AMB MADUIXA DEL MARESME
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.				

Escriu les paraules d'aquests Mots Encreusats



Un cop al mes, unes postres casolanes



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat