

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 MONGETA VERDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS RODÓ DE GALL DINDI AMB Salsa de Verdures i Enciam Iogurt	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES DE L'ÀVIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 DINAR ESPECIAL DEL MENJADOR: PICA-PICA HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 MONGETA VERDA AMB PATATA POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS GALL DINDI HALAL AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS DE TONYINA O D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA HALAL ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE HALAL AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS GALL DINDI HALAL AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS HALAL - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA S/ GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 MONGETA VERDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS RODÓ DE GALL DINDI S/ GLUTEN S/ LLET O GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS CASOLANS SENSE GLUTEN O MUSSAKA D'ALBERGINIA O PATATA FRUITA DEL TEMPS
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/ GLUTEN S/OU HAMBURGUESA S/ GLUTEN S/OU AMB PA S/ GLUTEN S/OU I PATATES FREGIDES GELAT S/AL·LÈRGENS O IOGURT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA SICILIANA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS SENSE GLUTEN ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE GLUTEN - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS DE TONYINA O D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB PA I PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÓCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB CANYELLA I LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS OUS DURS O REMENATS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE CARN - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



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



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 MONGETA VERDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS RODÓ DE GALL DINDI AMB Salsa de verdures i enciam Iogurt	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS DE TONYINA O D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA D'AU, PEIX O VEGETAL AMB PA I PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS GALL DINDI AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE PORC - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



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



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 MONGETA VERDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MUSSACA D'ALBERGINIA O PATATA AMB CARN DE PORC (formatge sense ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES DE L'ÀVIA "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (formatge s/ou o sense formatge) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA S/OU AMB PA S/OU I PATATES FREGIDES GELAT S/AL·LÈRGENS O IOGURT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA SICILIANA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE OU - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 MONGETA VERDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS RODÓ DE GALL DINDI S/ GLUTEN S/LLET O GALL DINDI AMB Salsa de Verdures i Enciam IOGURT DE SOIA	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) CANELONS CASOLANS (S/BEIXAMEL, VEDELLA NI FORMATGE) O CARN PLANXA FRUITA DEL TEMPS
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES DE L'ÀVIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA AL PESTO (oli i alfàbrega)(S/FORMATGE) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/LLET (sense natxos) HAMBURGUESA D'AU S/LLET O CARN PLANXA AMB PA S/LLET I PATATES FREGIDES GELAT SENSE LLET O IOGURT DE SOIA
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN (NO VEDELLA) AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE LLET - -
23	24	25	26	27
30				
Es servirà pa integral. Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleïc 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 estiu a tothom!!



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 MONGETA VERDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/TONYINA) O CIGRONS SALTATS RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS CASOLANS SENSE PEIX O MUSAKA SENSE PEIX FRUITA DEL TEMPS
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES DE L'ÀVIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 DINAR ESPECIAL DEL MENJADOR: PICA-PICA HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE PEIX - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat