

| DILLUNS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | DIMARTS                                                                                                    | DIMECRES                                                                                                                               | DIJOUS                                                                                                        | DIVENDRES                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                         | 3<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                     | 4<br><b>FESTIU</b>                                                                                            | 5<br><b>FESTIU</b>                                                                                                         |
| 8<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9<br>ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ<br>CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                      | 10<br>LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES<br>TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA<br>FRUITA DEL TEMPS                         | 11<br><b>FESTIU</b>                                                                                           | 12<br>MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)<br>LLUÇ A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DEL TEMPS |
| 15<br>CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS<br>FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 16<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE<br>FRUITA DEL TEMPS | 17<br>AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives)<br>LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>IYGURT                  | 18<br>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>FRUITA DEL TEMPS | 19<br>SOPA DE BROU<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS             |
| 22<br>LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega)<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 23<br>CREMA DE VERDURES I PÈSOLS<br>PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS<br>FRUITA DEL TEMPS      | 24<br>EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES<br>HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA<br>CAMEL-LITZADA I AMANIDA<br>IYGURT AMB FRUITA NATURAL | 25<br>ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA)<br>SUQUET DE PEIX FRESC<br>FRUITA DEL TEMPS               | 26<br>MINESTRA DE VERDURES<br>PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DEL TEMPS                             |
| 29<br>VICHYSOISE O CREMA DE PORROS<br>FIDEUÀ DE LA CASA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 30<br>ARRÒS AMB VERDURETES<br>POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS              |                                                                                                                                        |                                                                                                               |                                                                                                                            |
| Un cop al mes, unes postres casolanes. 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. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. |                                                                                                            |                                                                                                                                        |                                                                                                               |                                                                                                                            |



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



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

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, **oli d'oliva verge** per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



**Certificat de qualitat:**

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadorscat



| DILLUNS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | DIMARTS                                                                                                              | DIMECRES                                                                                                              | DIJOUS                                                                                                        | DIVENDRES                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                   | 3<br><b>FESTIU</b>                                                                                                    | 4<br><b>FESTIU</b>                                                                                            | 5<br><b>FESTIU</b>                                                                                                         |
| 8<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9<br>ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ<br>CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN)<br>O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS | 10<br>LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES<br>TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA<br>FRUITA DEL TEMPS        | 11<br><b>FESTIU</b>                                                                                           | 12<br>MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)<br>LLUÇ A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DEL TEMPS |
| 15<br>CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS<br>FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 16<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>GALL DINDI HALAL ADOBAT AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                            | 17<br>AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives)<br>LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>IOGURT | 18<br>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>FRUITA DEL TEMPS | 19<br>SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA<br>POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS               |
| 22<br>LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega)<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 23<br>CREMA DE VERDURES I PÈSOLS<br>POLLASTRE HALAL ROSTIT AMB XAMPINYONS<br>FRUITA DEL TEMPS                        | 24<br>EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES<br>HAMBURGUESA HALAL O GALL DINDI HALAL AMB AMANIDA<br>IOGURT AMB FRUITA NATURAL  | 25<br>ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL)<br>SUQUET DE PEIX FRESC<br>FRUITA DEL TEMPS             | 26<br>MINESTRA DE VERDURES<br>PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                                     |
| 29<br>VICHYSOISE O CREMA DE PORROS<br>FIDEUÀ DE LA CASA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 30<br>ARRÒS AMB VERDURETES<br>POLLASTRE HALAL AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                  |                                                                                                                       |                                                                                                               |                                                                                                                            |
| Un cop al mes, unes postres casolanes. 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. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. |                                                                                                                      |                                                                                                                       |                                                                                                               |                                                                                                                            |



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



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

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, **oli d'oliva verge** per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



**Certificat de qualitat:**



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasa.menjadors.cat



| DILLUNS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | DIMARTS                                                                                                              | DIMECRES                                                                                                              | DIJOUS                                                                                                        | DIVENDRES                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                   | 3<br><b>FESTIU</b>                                                                                                    | 4<br><b>FESTIU</b>                                                                                            | 5<br><b>FESTIU</b>                                                                                                         |
| 8<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9<br>ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ<br>CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN)<br>O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS | 10<br>LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES<br>TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA<br>FRUITA DEL TEMPS        | 11<br><b>FESTIU</b>                                                                                           | 12<br>MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)<br>LLUÇ A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DEL TEMPS |
| 15<br>CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS<br>FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 16<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                               | 17<br>AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives)<br>LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>IOGURT | 18<br>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>FRUITA DEL TEMPS | 19<br>SOPA VEGETAL AMB PASTA<br>PEIX AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                         |
| 22<br>LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega)<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 23<br>CREMA DE VERDURES I PÈSOLS<br>PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS<br>FRUITA DEL TEMPS                                  | 24<br>EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES<br>HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA<br>IOGURT AMB FRUITA NATURAL         | 25<br>ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL)<br>SUQUET DE PEIX FRESC<br>FRUITA DEL TEMPS             | 26<br>MINESTRA DE VERDURES<br>PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                                     |
| 29<br>VICHYSOISE O CREMA DE PORROS<br>FIDEUÀ DE LA CASA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 30<br>ARRÒS AMB VERDURETES<br>LLUÇ AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                             |                                                                                                                       |                                                                                                               |                                                                                                                            |
| Un cop al mes, unes postres casolanes. 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. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. |                                                                                                                      |                                                                                                                       |                                                                                                               |                                                                                                                            |



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



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

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, **oli d'oliva verge** per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



**Certificat de qualitat:**

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadors.cat



| DILLUNS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | DIMARTS                                                                                                         | DIMECRES                                                                                                                                     | DIJOUS                                                                                                              | DIVENDRES                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                              | 3<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                           | 4<br><b>FESTIU</b>                                                                                                  | 5<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                               |
| 8<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9<br>ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ<br>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ<br>S/ GLUTEN S/OU AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS | 10<br>LLENTIES SENSE GLUTEN<br>ESTOFADES AMB HORTALISSES<br>TRUITA DE FORMATGE AMB<br>AMANIDA D'ENCIAM I POMA<br>FRUITA DEL TEMPS            | 11<br><b>FESTIU</b>                                                                                                 | 12<br>PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA<br>NAPOLITANA (tomàquet i orenga)<br>PEIX A LA LLIMONA (S/ GLUTEN<br>S/OU) AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS       |
| 15<br>CREMA DE CARBASSA AMB<br>CROSTONS SENSE GLUTEN O<br>SENSE CROSTONS<br>FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA<br>CASA (S/ PREPARAT)<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 16<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>DAUS DE GALL DINDI ADOBATS<br>AMB BASTONETS DE COGOMBRE<br>FRUITA DEL TEMPS   | 17<br>AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de<br>moro i olives)<br>LLENGUADINA AL FORN AMB<br>AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>IOGURT                  | 18<br>CIGRONS ESTOFATS AMB<br>VERDURES<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB<br>AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>FRUITA DEL TEMPS | 19<br>SOPA DE BROU AMB PASTA<br>S/ GLUTEN S/OU<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL<br>FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I<br>BLAT DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS |
| 22<br>PASTA S/ GLUTEN S/OU AL<br>POMODORO (tomàquet i alfàbrega)<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB<br>BASTONETS DE PASTANAGA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 23<br>CREMA DE VERDURES I PÈSOLS<br>PERNILETS DE POLLASTRE<br>ROSTITS AMB XAMPINYONS<br>FRUITA DEL TEMPS        | 24<br>EMPEDRAT DE MONGETES<br>BLANQUES<br>HAMBURGUESA DE VEDELLA AL<br>FORN AMB CEBA<br>CAMEL-LITZADA I AMANIDA<br>IOGURT AMB FRUITA NATURAL | 25<br>ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL,<br>PÈSOLS I PASTANAGA)<br>SUQUET DE PEIX (sense preparat)<br>FRUITA DEL TEMPS       | 26<br>MINESTRA DE VERDURES<br>PIZZA S/ GLUTEN O PANINI<br>S/ GLUTEN DE PERNIL I FORMATGE<br>FRUITA DEL TEMPS                                     |
| 29<br>VICHYSOISE O CREMA DE<br>PORROS<br>FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA<br>CASA (S/ PREPARAT)<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 30<br>ARRÒS AMB VERDURETES<br>POLLASTRE AL FORN A LA<br>FARIGOLA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                |                                                                                                                                              |                                                                                                                     |                                                                                                                                                  |
| Un cop al mes, unes postres casolanes. 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. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. |                                                                                                                 |                                                                                                                                              |                                                                                                                     |                                                                                                                                                  |



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



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

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



**Certificat de qualitat:**



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasa.menjadorscat



| DILLUNS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | DIMARTS                                                                                                         | DIMECRES                                                                                                                                         | DIJOUS                                                                                                                                                 | DIVENDRES                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                              | 3<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                               | 4<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                     | 5<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                         |
| 8<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9<br>ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ<br>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ<br>S/ GLUTEN S/OU AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS | 10<br>LLENTIES ESTOFADES AMB<br>HORTALISSES<br>"TRUITA VEGANA DE FARINA DE<br>CIGRÓ I VERDURES" O PEIX<br>PLANXA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS | 11<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                    | 12<br>PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA<br>NAPOLITANA (formatge s/ou o sense<br>formatge)<br>PEIX A LA LLIMONA (S/ GLUTEN<br>S/OU) AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS |
| 15<br>CREMA DE CARBASSA AMB<br>CROSTONS CASOLANS<br>FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA<br>CASA (S/ PREPARAT)<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 16<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>DAUS DE GALL DINDI ADOBATS<br>AMB BASTONETS DE COGOMBRE<br>FRUITA DEL TEMPS   | 17<br>AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de<br>moro i olives)<br>LLENGUADINA AL FORN AMB<br>AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>IOGURT                      | 18<br>CIGRONS ESTOFATS AMB<br>VERDURES<br>"TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I<br>PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O<br>CARN PLANXA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS | 19<br>SOPA DE BROU AMB PASTA<br>S/ GLUTEN S/OU<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL<br>FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I<br>BLAT DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS           |
| 22<br>PASTA S/ GLUTEN S/OU AL<br>POMODORO (tomàquet i alfàbrega)<br>"TRUITA VEGANA DE PATATA I<br>CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ<br>ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB<br>AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                             | 23<br>CREMA DE VERDURES I PÈSOLS<br>PERNILETS DE POLLASTRE<br>ROSTITS AMB XAMPINYONS<br>FRUITA DEL TEMPS        | 24<br>EMPEDRAT DE MONGETES<br>BLANQUES<br>HAMBURGUESA DE VEDELLA AL<br>FORN AMB CEBA<br>CAMEL-LITZADA I AMANIDA<br>IOGURT AMB FRUITA NATURAL     | 25<br>ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL,<br>PÈSOLS I PASTANAGA)<br>SUQUET DE PEIX (sense preparat)<br>FRUITA DEL TEMPS                                          | 26<br>MINESTRA DE VERDURES<br>PIZZA S/OU O PANINI CASOLÀ<br>(formatge s/ou o sense formatge)<br>FRUITA DEL TEMPS                                           |
| 29<br>VICHYSOISE O CREMA DE<br>PORRÓS<br>FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA<br>CASA (S/ PREPARAT)<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 30<br>ARRÒS AMB VERDURETES<br>POLLASTRE AL FORN A LA<br>FARIGOLA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                            |
| Un cop al mes, unes postres casolanes. 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. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. |                                                                                                                 |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                            |



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...

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

**Varietat de peix fresc** 

 Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar 

 **Cada dia s'ofereix pa integral**

**Producte de proximitat** 

 **Certificat de qualitat:**

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasa.menjadorscolars.cat



| DILLUNS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | DIMARTS                                                                                                    | DIMECRES                                                                                                                                                  | DIJOUS                                                                                                                      | DIVENDRES                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                         | 3<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                        | 4<br><b>FESTIU</b>                                                                                                          | 5<br><b>FESTIU</b>                                                                                                 |
| 8<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9<br>ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ<br><b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA</b><br>FRUITA DEL TEMPS       | 10<br>LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES<br>TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA<br>FRUITA DEL TEMPS                                            | 11<br><b>FESTIU</b>                                                                                                         | 12<br>MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)<br><b>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA</b><br>FRUITA DEL TEMPS |
| 15<br>CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS<br><b>FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL</b><br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 16<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE<br>FRUITA DEL TEMPS | 17<br><b>AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA)</b><br><b>CARN PLANXA AMB AMANIDA</b><br>IOGURT                                                                      | 18<br>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>FRUITA DEL TEMPS               | 19<br>SOPA DE BROU<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS     |
| 22<br>LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega)<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 23<br>CREMA DE VERDURES I PÈSOLS<br>PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS<br>FRUITA DEL TEMPS      | 24<br><b>EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES (S/TONYINA)</b><br>HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA<br>CAMEL-LITZADA I AMANIDA<br>IOGURT AMB FRUITA NATURAL | 25<br>ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA)<br><b>OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET</b><br>FRUITA DEL TEMPS | 26<br>MINESTRA DE VERDURES<br>PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DEL TEMPS                     |
| 29<br>VICHYSOISE O CREMA DE PORROS<br><b>FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL</b><br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 30<br>ARRÒS AMB VERDURETES<br>POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS              |                                                                                                                                                           |                                                                                                                             |                                                                                                                    |
| Un cop al mes, unes postres casolanes. 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. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. |                                                                                                            |                                                                                                                                                           |                                                                                                                             |                                                                                                                    |



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



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

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, **oli d'oliva verge** per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



**Certificat de qualitat:**



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasa.menjadorscat



| DILLUNS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | DIMARTS                                                                                                              | DIMECRES                                                                                                                                       | DIJOUS                                                                                                                                 | DIVENDRES                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                   | 3<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                             | 4<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                     | 5<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                            |
| 8<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9<br>ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ<br>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ<br>AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                     | 10<br>LLENTIES ESTOFADES AMB<br>HORTALISSES<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB<br>AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                                         | 11<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                    | 12<br>PASTA A LA NAPOLITANA (sense<br>formatge)<br>LLUÇ A LA LLIMONA AMB AMANIDA<br>D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DEL TEMPS                     |
| 15<br>CREMA DE CARBASSA (SENSE<br>LLET)<br>FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT)<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 16<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>DAUS DE GALL DINDI ADOBATS<br>AMB BASTONETS DE COGOMBRE<br>FRUITA DEL TEMPS        | 17<br>AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de<br>moro i olives)<br>LLENGUADINA AL FORN AMB<br>AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>IOGURT DE SOIA            | 18<br>CIGRONS ESTOFATS AMB<br>VERDURES<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB<br>AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>FRUITA DEL TEMPS                    | 19<br>SOPA DE BROU AMB PASTA<br>(S/VEDELLA)<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL<br>FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I<br>BLAT DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS |
| 22<br>LLACETS AL POMODORO (tomàquet i<br>alfabrega)<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB<br>BASTONETS DE PASTANAGA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 23<br>CREMA DE VERDURES I PÈSOLS<br>(S/LLET)<br>PERNILETS DE POLLASTRE<br>ROSTITS AMB XAMPINYONS<br>FRUITA DEL TEMPS | 24<br>EMPEDRAT DE MONGETES<br>BLANQUES<br>HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O<br>GALL DINDI PLANXA AMB AMANIDA<br>IOGURT DE SOIA AMB FRUITA<br>NATURAL | 25<br>ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS,<br>PASTANAGA I PERNIL S/LLET O<br>SENSE PERNIL)<br>SUQUET DE PEIX (sense preparat)<br>FRUITA DEL TEMPS | 26<br>MINESTRA DE VERDURES<br>PIZZA S/LLET O PANINI DE PERNIL<br>(S/LLET) O DE TONYINA (SENSE<br>FORMATGE)<br>FRUITA DEL TEMPS                |
| 29<br>VICHYSSEOISE O CREMA DE<br>PORROS (SENSE LLET)<br>FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT)<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 30<br>ARRÒS AMB VERDURETES<br>POLLASTRE AL FORN A LA<br>FARIGOLA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                     |                                                                                                                                                |                                                                                                                                        |                                                                                                                                               |
| Un cop al mes, unes postres casolanes. 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. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. |                                                                                                                      |                                                                                                                                                |                                                                                                                                        |                                                                                                                                               |



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



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

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



**Certificat de qualitat:**

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadorscolars.cat



| DILLUNS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | DIMARTS                                                                                                              | DIMECRES                                                                                                                               | DIJOUS                                                                                                        | DIVENDRES                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                   | 3<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                     | 4<br><b>FESTIU</b>                                                                                            | 5<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                      |
| 8<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9<br>ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ<br>CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN)<br>O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS | 10<br>LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES<br>TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA<br>FRUITA DEL TEMPS                         | 11<br><b>FESTIU</b>                                                                                           | 12<br>MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)<br>LLUÇ A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DEL TEMPS              |
| 15<br>CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS<br>FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 16<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE<br>FRUITA DEL TEMPS           | 17<br>AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives)<br>LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>IOGURT                  | 18<br>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>FRUITA DEL TEMPS | 19<br>SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS |
| 22<br>LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega)<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 23<br>CREMA DE VERDURES I PÈSOLS<br>PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS<br>FRUITA DEL TEMPS                | 24<br>EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES<br>HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA<br>CAMEL-LITZADA I AMANIDA<br>IOGURT AMB FRUITA NATURAL | 25<br>ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL)<br>SUQUET DE PEIX FRESC<br>FRUITA DEL TEMPS             | 26<br>MINESTRA DE VERDURES<br>PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                  |
| 29<br>VICHYSOISE O CREMA DE PORROS<br>FIDEUÀ DE LA CASA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 30<br>ARRÒS AMB VERDURETES<br>POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                        |                                                                                                                                        |                                                                                                               |                                                                                                                                         |
| Un cop al mes, unes postres casolanes. 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. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. |                                                                                                                      |                                                                                                                                        |                                                                                                               |                                                                                                                                         |



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...

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

**Varietat de peix fresc**

Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar

**Cada dia s'ofereix pa integral**

**Producte de proximitat**

**Certificat de qualitat:**

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadorscat

