

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	2 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 SOPA DE BROU ALES DE POLLASTRE AMB SALSABARBACOA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRICOLOR DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i patata) PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT AMB FRUITA NATURAL	5 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS
8 FESTIU	9 FESTIU	10 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AMB SALSAD E POMA FRUITA DEL TEMPS	12 ESPIRALS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) PEIX AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 ESCUDELLA DE NADAL POLLASTRE DE NADAL POSTRE ESPECIAL DE NADAL	19 MONGETA VERDA AMB PATATA ASSORTIMENT DE FREGITS AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS
22 FESTIU	23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU
29 FESTIU	30 FESTIU	31 FESTIU		

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.



19 de desembre:
Tornem a casa per nadal

Un cop al mes, unes postres casolanes



Ús de sal iodada per cuinar

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



Cada dia s'ofereix pa integral

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	2 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA POLLASTRE HALAL AMB SALSA BARBACOA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRICOLOR DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i patata) PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	5 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES GALL DINDI HALAL A LA JARDINERA FRUITA DEL TEMPS
8 FESTIU	9 FESTIU	10 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE HALAL AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	12 ESPIRALS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS GALL DINDI HALAL AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) PEIX AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 ESCUDELLA HALAL O VEGETAL DE NADAL POLLASTRE HALAL DE NADAL POSTRE ESPECIAL DE NADAL	19 MONGETA VERDA AMB PATATA ASSORTIMENT DE FREGITS (S/CARN) AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS
22 FESTIU	23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU
29 FESTIU	30 FESTIU	31 FESTIU		
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.				



19 de desembre:
Tornem a casa per nadal

Un cop al mes, unes postres casolanes



Ús de **sal iodada** per cuinar

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



Cada dia s'ofereix **pa integral**

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AMB VERDURES (S/CURRI) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	2 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA (S/GLUTEN) O SENSE SALSÀ I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRICOLOR DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i patata) PIZZA S/GLUTEN O PANINI S/GLUTEN DE PERNIL I FORMATGE IOGURT AMB FRUITA NATURAL	5 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES GALL D'INDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS
8 FESTIU	9 FESTIU	10 LLENTIES S/GLUTEN ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AMB SALSÀ DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO AMB BRÒCOLI I FORMATGE CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS SENSE GLUTEN ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) PEIX AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 ESCUDELLA DE NADAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU POLLASTRE DE NADAL POSTRE ESPECIAL S/GLUTEN O IOGURT	19 MONGETA VERDA AMB PATATA CROQUETES CASOLANES S/GLUTEN O POLLASTRE ARREBOSSAT S/GLUTEN AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS
22 FESTIU	23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU
29 FESTIU	30 FESTIU	31 FESTIU		

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.



19 de desembre:
Tornem a casa per nadal

Un cop al mes, unes postres casolanes



Ús de **sal iodada** per cuinar

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



Cada dia s'ofereix **pa integral**

@comacasa.menjadorscolars

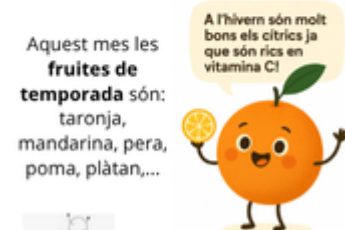
www.comacasamenjadors.cat



Sense lactosa o PLV (Proteïna de la Llet de Vaca) - Desembre 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	2 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) ALES DE POLLASTRE AMB SALSABARBACOA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRICOLOR DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i patata) PIZZA S/LLET O PANINI DE PERNIL (S/LLET) O DE TONYINA (SENSE FORMATGE) IOGURT DE SOIA AMB FRUITA NATURAL	5 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS
8 FESTIU	9 FESTIU	10 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AMB SALSAD E POMA (S/ GLUTEN, S/LLET) FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA AL PESTO DE BRÒCOLI (S/FORMATGE) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN (NO VEDELLA) AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA AL PESTO (oli i alfàbrega)(S/FORMATGE) PEIX AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 ESCUDELLA DE NADAL (S/VEDELLA) POLLASTRE DE NADAL POSTRE ESPECIAL S/LLET O IOGURT DE SOIA	19 MONGETA VERDA AMB PATATA CROQUETES CASOLANES S/LLET O POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS
22 FESTIU	23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU
29 FESTIU	30 FESTIU	31 FESTIU		

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.



19 de desembre:
Tornem a casa per nadal

Un cop al mes, unes postres casolanes



Ús de **sal iodada** per cuinar

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



Cada dia s'ofereix **pa integral**

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadorscat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS	2 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 SOPA DE BROU (S/GALLINA) AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU ALES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRICOLOR DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i patata) PIZZA S/OU O PANINI CASOLÀ (formatge s/ou o sense formatge) IOGURT AMB FRUITA NATURAL	5 PASTA S/ GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES GALL D'INDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS
8 FESTIU	9 FESTIU	10 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AMB SALSÀ DE POMA FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE S/OU O SENSE FORMATGE CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL PESTO (formatge s/ou o sense formatge) PEIX AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 ESCUDELLA DE NADAL (S/GALLINA) AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU POLLASTRE DE NADAL POSTRE ESPECIAL S/OU O IOGURT	19 MONGETA VERDA AMB PATATA CROQUETES CASOLANES S/OU O POLLASTRE ARREBOSSAT S/OU AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS
22 FESTIU	23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU
29 FESTIU	30 FESTIU	31 FESTIU		
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.				



19 de desembre:
Tornem a casa per nadal

Un cop al mes, unes postres casolanes



Ús de sal iodada per cuinar

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



Cada dia s'ofereix pa integral

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	2 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 SOPA DE BROU ALES DE POLLASTRE AMB SALSA BARBACOA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRICOLOR DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i patata) PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT AMB FRUITA NATURAL	5 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS
8 FESTIU	9 FESTIU	10 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	12 ESPIRALS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) OUS DURS EN SALSA O LLEGUM EN SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 ESCUDELLA DE NADAL POLLASTRE DE NADAL POSTRE ESPECIAL DE NADAL	19 MONGETA VERDA AMB PATATA CROQUETES CASOLANES DE POLLASTRE O POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS
22 FESTIU	23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU
29 FESTIU	30 FESTIU	31 FESTIU		
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.				



19 de desembre:
Tornem a casa per nadal

Un cop al mes, unes
postres casolanes



Ús de **sal iodada** per cuinar

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



Cada dia s'ofereix
pa integral

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	2 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA ALES DE POLLASTRE AMB SALSABARBACOA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRICOLOR DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i patata) PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	5 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS
8 FESTIU	9 FESTIU	10 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AMB SALSAD E POMA FRUITA DEL TEMPS	12 ESPIRALS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) PEIX AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 ESCUDELLA D'AU O VEGETAL DE NADAL POLLASTRE DE NADAL POSTRE ESPECIAL DE NADAL	19 MONGETA VERDA AMB PATATA ASSORTIMENT DE FREGITS (S/PORC) AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS
22 FESTIU	23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU
29 FESTIU	30 FESTIU	31 FESTIU		
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.				



19 de desembre:
Tornem a casa per nadal

Un cop al mes, unes postres casolanes



Ús de **sal iodada** per cuinar

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



Cada dia s'ofereix **pa integral**

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	2 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 SOPA VEGETAL AMB PASTA PEIX AMB Salsa BARBACOA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRICOLOR DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i patata) PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	5 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES MANDONGUILLES DE PEIX O PEIX A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS
8 FESTIU	9 FESTIU	10 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 COLIFLOR AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB Salsa DE POMA FRUITA DEL TEMPS	12 ESPIRALS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS "MANDONGUILLES" DE PEIX O PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) PEIX AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 ESCUDELLA VEGETAL DE NADAL PEIX AL FORN DE NADAL POSTRE ESPECIAL DE NADAL	19 MONGETA VERDA AMB PATATA ASSORTIMENT DE FREGITS (S/CARN) AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS
22 FESTIU	23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU
29 FESTIU	30 FESTIU	31 FESTIU		

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.



19 de desembre:
Tornem a casa per nadal

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



Ús de **sal iodada** per cuinar

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



Cada dia s'ofereix **pa integral**

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat

