

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES GUISADES "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE FRUITA DEL TEMPS	4 SOPA DE L'ÀVIA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS IOGURT	6 BLEDA AMB PATATA SALSITXES DE PAGÈS A LA PLANXA/FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
9 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 DIJOUS GRAS: PASTA AMB Salsa DE BOLETS TRUITA FRANCESA AMB TASTET DE BOTIFARRA D'OU I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MENÚ CARNAVAL: SOPA AMB PICADILLO D'OU I PERNIL ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA POSTRA CASOLÀ: IOGURT A GRANEL AMB PLATAN
16 FESTIU	17 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CALÇOTS I PORRO AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA IOGURT	20 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
23 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	24 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS AMB BOLETS PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU GALL DINDI AMB SALSETA I AMANIDA IOGURT

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.



*Carnestoltes,
gresea i xerinxola!*

Fruites de temporada



Un cop al mes, unes
postres casolanes

Varietat de **peix fresc**



Ús de **sal iodada**

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
2 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 ESPAGUETIS AL PESTO DE BROCOLI I FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE FRUITA DEL TEMPS	4 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE HALAL ROSTIT AMB XAMPINYONS IOGURT	6 BLEDA AMB PATATA SALSITXES D'AU HALAL, HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
9 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS POLLASTRE HALAL ADOBAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 DIJOURS GRAS: PASTA AMB Salsa DE BOLETS TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA VEGETAL AMB PICADILLO D'OU DUR ESCALOPA DE POLLASTRE HALAL CASOLANA O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA POSTRA CASOLÀ: IOGURT A GRANEL AMB PLÀTAN
16 FESTIU	17 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CALÇOTS I PORRO AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	20 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES ESTOFAT DE GALL DINDI HALAL FRUITA DEL TEMPS
23 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	24 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA POLLASTRE HALAL AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS AMB BOLETS PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA GALL DINDI HALAL AMB SALSETA IOGURT
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.				



*Carnestoltes,
gresea i xerinxola!*

Fruites de temporada



Un cop al mes, unes
postres casolanes

Varietat de **peix fresc**



Ús de **sal iodada**

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
2 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE FRUITA DEL TEMPS	4 SOPA VEGETAL AMB PASTA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS IOGURT	6 BLEDA AMB PATATA HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
9 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 DIJOUS GRAS: PASTA AMB SALS DE BOLETS TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA VEGETAL AMB PICADILLO D'OU DUR PEIX ARREBOSSAT O FALAFEL DE CIGRÓ AMB AMANIDA POSTRA CASOLÀ: IOGURT A GRANEL AMB PLATAN
16 FESTIU	17 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CALÇOTS I PORRO AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB GUARNICIÓ IOGURT	20 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES LLUÇ O OUS DURS AMB SALS DE VERDURES I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
23 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	24 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA LLUÇ AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS AMB BOLETS PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA VEGETAL AMB PASTA OUS DURS O LLEGUM EN SALSETA IOGURT

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.



*Carnestoltes,
gresea i xerimola!*

Fruites de temporada



Un cop al mes, unes
postres casolanes

Varietat de **peix fresc**



Ús de **sal iodada**

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
2 LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES HAMBURGUESA VEGETAL S/ GLUTEN S/ LET S/ OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA S/ GLUTEN S/ OU AL PESTO AMB BRÒCOLI I FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D' ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE FRUITA DEL TEMPS	4 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/ OU TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D' ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS IOGURT	6 BLEDA AMB PATATA SALSITXES DE PAGÈS A LA PLANXA/ FORN AMB AMANIDA D' ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
9 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS FIDEUÀ S/ GLUTEN S/ OU DE LA CASA (S/ PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS ALES DE POLLASTRE ADOBADES (S/ CURRI) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA S/ GLUTEN S/ OU AMB SALS DE BOLETS TRUITA FRANCESA AMB TASTET DE BOTIFARRA D' OU I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA SENSE GLUTEN AMB PICADILLO D' OU I PERNIL ESCALOPA CASOLANA S/ GLUTEN S/ OU AMB AMANIDA POSTRA CASOLÀ: IOGURT A GRANEL AMB PLATAN
16 FESTIU	17 PASTA S/ GLUTEN S/ OU A LA SICILIANA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D' ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CALÇOTS I PORRO AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/ AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	20 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
23 PASTA S/ GLUTEN S/ OU AMB SOFRIGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D' ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	24 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA S/ GLUTEN DE LLENTIES S/ GLUTEN FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS AMB BOLETS PEIX A LA LLIMONA (S/ GLUTEN S/ OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/ OU GALL DINDI AMB SALSETA I AMANIDA IOGURT

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.



Carnestoltes,
gresea i xerisola!

Fruites de temporada



Un cop al mes, unes
postres casolanes

Varietat de peix fresc



Ús de sal iodada

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
2 LLENTIES GUISADES HAMBURGUESA VEGETAL S/ GLUTEN S/ LLET S/ OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA AL PESTO DE BRÒCOLI (S/FORMATGE) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE FRUITA DEL TEMPS	4 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS IOGURT DE SOIA	6 BLEDA AMB PATATA SALSITXES DE PAGÈS A LA PLANXA/FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
9 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA AMB Salsa DE BOLETS (S/ LLET) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA AMB PICADILLO D'OU I PERNIL SENSE LLET O SENSE PERNIL ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA AMB FRUITA NATURAL
16 FESTIU	17 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CALÇOTS I PORRO AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA (BACÓ SENSE LLET O SENSE BACÓ) POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/ AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA IOGURT DE SOIA	20 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
23 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (SENSE LLET) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (S/ LLET NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS AMB BOLETS PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) GALL DINDI AMB SALSETA I AMANIDA IOGURT DE SOIA
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.				



*Carnestoltes,
gresea i xerino!*

Fruites de temporada



Un cop al mes, unes
postres casolanes

Varietat de peix fresc



Ús de sal iodada

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
2 LLENTIES GUISADES HAMBURGUESA VEGETAL S/ GLUTEN S/ LLET S/ OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA S/ GLUTEN S/ OU AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE S/ OU O SENSE FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D' ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE FRUITA DEL TEMPS	4 SOPA DE BROU (S/ GALLINA) AMB PASTA S/ GLUTEN S/ OU "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS IOGURT	6 BLEDA AMB PATATA SALSITXES DE PAGÈS A LA PLANXA/ FORN AMB AMANIDA D' ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
9 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FIDEUÀ S/ GLUTEN S/ OU DE LA CASA (S/ PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D' ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA S/ GLUTEN S/ OU AMB SALSÀ DE BOLETS "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA AMB PICADILLO DE PERNIL I PASTA S/ GLUTEN S/ OU ESCALOPA CASOLANA S/ GLUTEN S/ OU AMB AMANIDA POSTRA CASOLÀ: IOGURT A GRANEL AMB PLATAN
16 FESTIU	17 PASTA S/ GLUTEN S/ OU A LA SICILIANA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D' ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES "TRUITA" VEGANA DE CALÇOTS/ PORRO I FARINA DE CIGRÓ O CARN PLANXA AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/ AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	20 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
23 PASTA S/ GLUTEN S/ OU AMB SOFREGIT DE VERDURES "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA MUSSACA D' ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS AMB BOLETS PEIX A LA LLIMONA (S/ GLUTEN S/ OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU (S/ GALLINA) AMB PASTA S/ GLUTEN S/ OU GALL DINDI AMB SALSETA I AMANIDA IOGURT

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.



*Carnestoltes,
gresea i xerinxola!*

Fruites de temporada



Un cop al mes, unes
postres casolanes

Varietat de **peix fresc**



Ús de **sal iodada**

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
2 LLENTIES GUISADES "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 SOPA DE L'ÀVIA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS IOGURT	6 BLEDA AMB PATATA SALSITXES DE PAGÈS A LA PLANXA/FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
9 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 DIJOUS GRAS: PASTA AMB Salsa DE BOLETS TRUITA FRANCESA AMB TASTET DE BOTIFARRA D'OU I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MENÚ CARNAVAL: SOPA AMB PICADILLO D'OU I PERNIL ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA POSTRA CASOLÀ: IOGURT A GRANEL AMB PLATAN
16 FESTIU	17 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CALÇOTS I PORRO AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	20 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
23 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	24 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS AMB BOLETS CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU GALL DINDI AMB SALSETA I AMANIDA IOGURT

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.



*Carnestoltes,
gresea i xerínola!*

Fruites de temporada



Un cop al mes, unes
postres casolanes

Varietat de **peix fresc**



Ús de **sal iodada**

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
2 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 ESPAGUETIS AL PESTO DE BROCOLI I FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE FRUITA DEL TEMPS	4 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS IOGURT	6 BLEDA AMB PATATA SALSITXES D'AU, HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
9 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 DIJOUS GRAS: PASTA AMB Salsa DE BOLETS TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA VEGETAL AMB PICADILLO D'OU DUR ESCALOPA DE POLLASTRE CASOLANA O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA POSTRA CASOLÀ: IOGURT A GRANEL AMB PLÀTAN
16 FESTIU	17 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CALÇOTS I PORRO AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA IOGURT	20 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
23 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	24 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS AMB BOLETS PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA GALL DINDI AMB SALSETA I AMANIDA IOGURT
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.				



*Carnestoltes,
gresea i xerinxola!*

Fruites de temporada



Un cop al mes, unes
postres casolanes

Varietat de **peix fresc**



Ús de **sal iodada**

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

