

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
12 LLENTIES AMB VERDURES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CARAMEL·LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I Salsa DE SOIA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MANDONGUILLES MIXTES AMB Salsa DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES NATILLA CASOLANA	23 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 MONGETA VERDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	28 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA ALES DE POLLASTRE ADOBATES CASOLANES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL LLOM PLANXA AMB TASTET DE MONGETES DEL GANXET 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.				

Troba les 10 diferències

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.menjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
12 LLENTIES AMB VERDURES GALL DINDI HALAL AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA HAMBURGUESA HALAL O GALL DINDI HALAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I Salsa DE SOIA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE HALAL AL FORN AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MANDONGUILLES D'AU HALAL O GALL DINDI HALAL AMB Salsa DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA GALL DINDI HALAL ADOBAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES NATILLA CASOLANA	23 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) POLLASTRE HALAL AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 MONGETA VERDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN) POLLASTRE HALAL ADOBAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL PEIX O HAMBURGUESA DE PEIX AL FORN AMB MONGETES DEL GANXET 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 oleïc 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.				

Troba les 10 diferències

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 oleïc per fregir

Cada dia s'ofereix pa integral

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
12 LLENTIES AMB VERDURES PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA VEGETAL AMB PASTA HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I SALSA DE SOIA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP "MANDONGUILLES" DE PEIX O PEIX AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA VEGETAL AMB PASTA HAMBURGUESA VEGETAL AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES NATILLA CASOLANA	23 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLUÇ AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 MONGETA VERDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN) OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL PEIX O HAMBURGUESA DE PEIX AL FORN AMB MONGETES DEL GANXET 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.				

Troba les 10 diferències

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.menjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/ GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
12 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CARAMEL·LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 PASTA S/ GLUTEN S/OU AMB VERDURES I SALSA DE SOIA S/ GLUTEN O SENSE SALSA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MANDONGUILLES MIXTES S/ GLUTEN S/OU O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES S/ GLUTEN ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU DAUS ADOBATS (S/CURRI) AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES NATILLA S/ GLUTEN O IOGURT	23 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 MONGETA VERDA AMB PATATA PIZZA S/ GLUTEN O PANINI S/ GLUTEN DE PERNIL I FORMATGE FRUITA DEL TEMPS	28 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/ GLUTEN S/OU) ALES DE POLLASTRE ADOBADES (S/CURRI) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX A LA LLIMONA (S/ GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL LLOM PLANXA AMB TASTET DE MONGETES DEL GANXET 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.				

Troba les 10 diferències

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.menjadors.cat



Sense lactosa o PLV (Proteïna de la Llet de Vaca) - Gener 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
12 LLENTIES AMB VERDURES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O GALL DINDI PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I SALSA DE SOIA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT DE SOIA	16 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) MANDONGUILLES D'AU SENSE LLET O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES (BROU SENSE VEDELLA) DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES "NATILLA" VEGETAL DE SOIA O IOGURT DE SOIA	23 TRINXAT DE COL I PATATA (BACÓ SENSE LLET O SENSE BACÓ) POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 MONGETA VERDA AMB PATATA PIZZA S/LLET O PANINI DE PERNIL (S/LLET) O DE TONYINA (SENSE FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	28 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/VEDELLA) ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL (S/LLET) LLOM PLANXA AMB TASTET DE MONGETES DEL GANXET 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 oleïc 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.				

Troba les 10 diferències

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 oleïc per fregir

Cada dia s'ofereix pa integral

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/ GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA I BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
12 LLENTIES AMB VERDURES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU (S/GALLINA) AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CARAMEL·LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 PASTA S/OU SALTADA AMB VERDURES I SALSA DE SOIA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	16 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MANDONGUILLES MIXTES S/ GLUTEN S/OU O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES NATILLA S/AL·LÈRGENS O IOGURT	23 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
26 ARRÒS AMB BOLETS "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 MONGETA VERDA AMB PATATA PIZZA S/OU O PANINI CASOLÀ (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	28 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/ GLUTEN S/OU) ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) PEIX A LA LLIMONA (S/ GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL LLOM PLANXA AMB TASTET DE MONGETES DEL GANXET 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.				

Troba les 10 diferències

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.menjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
12 LLENTIES AMB VERDURES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CARAMEL·LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I SALSA DE SOIA LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/AL·LERGENS O ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA NATILLA CASOLANA	23 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 MONGETA VERDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	28 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL LLOM PLANXA AMB TASTET DE MONGETES DEL GANXET 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.				

Troba les 10 diferències

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
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
12 LLENTIES AMB VERDURES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CARAMEL·LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I Salsa DE SOIA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MANDONGUILLES D'AU O DE PEIX AMB Salsa DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES NATILLA CASOLANA	23 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 MONGETA VERDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN) ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL PEIX O HAMBURGUESA DE PEIX AL FORN AMB MONGETES DEL GANXET 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.				

Troba les 10 diferències

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.menjadors.cat

