

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÓS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (4) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES (1,3,6,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	4 BRÓCOLI AMB PATATA (11) GALL DINDI AMB SALSÀ DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)	5 VICHYSSEOISE O CREMA DE PORROS AMB CROSTONS CASOLANS (1,6,7,9,11) CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA (1,2,3,4,6,7,8,9,13) FRUITA DEL TEMPS
8 MINESTRA DE VERDURES (11) FIDEUÀ MARINERA AMB GAMBETES (1,2,3,4,6,9,13) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 PURÉ DE CARBASSÓ (11) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÓS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	12 DINAR ESPECIAL DEL MENJADOR: PICA-PICA (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) HAMBURGUESA PLANXA/FORN ESTIL AMERICÀ AMB PA I PATATES FREGIDES (1,3,6,7,9,10,11) GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÓS (tonyina, blat de moro i olives)(4) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives)(1,3,6,9) PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS (11) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS - -
22	23	24	25	26
29	30			

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.



Amb aquests números permet identificar els al·lèrgens de cada plat.



Fruites de temporada



Setmana temàtica
"Komkiweek"



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (4) POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES (1,3,6,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	4 BRÓCOLI AMB PATATA (11) GALL DINDI HALAL AMB SALSA DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)	5 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS AMB CROSTONS CASOLANS (1,6,7,9,11) CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
8 MINESTRA DE VERDURES (11) FIDEUÀ MARINERA AMB GAMBETES (1,2,3,4,6,9,13) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 PURÉ DE CARBASSÓ (11) POLLASTRE HALAL AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA HALAL ESTIL AMERICÀ AMB PA I PATATES FREGIDES GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives)(4) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) POLLASTRE HALAL AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives)(1,3,6,9) PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) GALL DINDI HALAL SALTAT O PEIX AMB XAMPINYONS POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS HALAL
22	23	24	25	26
29	30			

Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Us d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Us 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.



Amb aquests números permet identificar els al·lèrgens de cada plat.



Fruites de temporada



Setmana temàtica "Komkiweek"



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (4) PEIX O HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES (1,3,6,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	4 BRÒCOLI AMB PATATA (11) LLUÇ AMB SALSINA DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)	5 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS AMB CROSTONS CASOLANS (1,6,7,9,11) CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
8 MINESTRA DE VERDURES (11) FIDEUÀ MARINERA AMB GAMBETES (1,2,3,4,6,9,13) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 PURÉ DE CARBASSÓ (11) LLUÇ AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB PA I PATATES FREGIDES GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives)(4) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) LLUÇ AL FORN AMB CANYELLA I LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives)(1,3,6,9) PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) "MANDONGUILLES" DE PEIX O PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 - - MENÚ FI DE CURS SENSE CARN
22	23	24	25	26
29	30			

Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Us d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Us 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.



Amb aquests números permet identificar els al·lèrgens de cada plat.



Fruites de temporada



Setmana temàtica "Komkiweek"



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (4) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	4 BRÓCOLI AMB PATATA (11) GALL DINDI AMB SALSAS DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)	5 VICHYSSEOISE O CREMA DE PORROS AMB CROSTONS SENSE GLUTEN POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
8 MINESTRA DE VERDURES (11) FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 PURÉ DE CARBASSÓ (11) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AMB VERDURES (S/CURRI) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA AMB PA S/GLUTEN S/OU I PATATES FREGIDES GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives)(4) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA SICILIANA PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS SENSE GLUTEN ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS (11) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS SENSE GLUTEN
22	23	24	25	26
29	30			

Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per cuinar 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.



Amb aquests números permet identificar els al·lèrgens de cada plat.



Fruites de temporada



Setmana temàtica

"Komkiweek"



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/TONYINA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES (1,3,6,9) OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 BRÓCOLI AMB PATATA (11) GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)	5 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS AMB CROSTONS CASOLANS (1,6,7,9,11) POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA (1,3,6,9,10) FRUITA DEL TEMPS
8 MINESTRA DE VERDURES (11) FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 PURÉ DE CARBASSÓ (11) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA ADAPTAT HAMBURGUESA PLANXA/FORN ESTIL AMERICÀ AMB PA I PATATES FREGIDES (1,3,6,7,9,10,11) GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives)(1,3,6,9) OUS DURS EN SALSA O LLEGUM EN SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS (11) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 - - MENÚ FI DE CURS SENSE PEIX
22	23	24	25	26
29	30			

Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Us d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Us 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.



Amb aquests números permet identificar els al·lèrgens de cada plat.



Fruites de temporada



Setmana temàtica "Komkiweek"



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/OU) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	4 BRÓCOLI AMB PATATA (11) GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)	5 VICHYSSEOISE O CREMA DE PORROS AMB CROSTONS CASOLANS (1,6,7,9,11) POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
8 MINESTRA DE VERDURES (11) FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS	10 PURÉ DE CARBASSÓ (11) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA S/OU AMB PA S/OU I PATATES FREGIDES GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives)(4) "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA SICILIANA PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS (11) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS SENSE OU
22	23	24	25	26
29	30			

Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Us d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Us 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.



Amb aquests números permet identificar els al·lèrgens de cada plat.



Fruites de temporada



Setmana temàtica
"Komkiweek"



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (4) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES (1,3,6,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	4 BRÓCOLI AMB PATATA (11) GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES IOGURT DE SOIA	5 CREMA DE PORROS (SENSE LLET) POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA (1,3,6,9,10) FRUITA DEL TEMPS
8 MINESTRA DE VERDURES (11) FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA S/LLET (sense natxos) HAMBURGUESA D'AU S/LLET O CARN PLANXA AMB PA S/LLET I PATATES FREGIDES GELAT SENSE LLET O IOGURT DE SOIA
15 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives)(4) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA (NO RAVIOLIS) A LA SICILIANA (tomàquet i olives) PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS GALL DINDI SALTAT O PEIX AMB XAMPINYONS POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS SENSE LLET
22	23	24	25	26
29	30			

Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Us d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Us 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.



Amb aquests números permet identificar els al·lèrgens de cada plat.



Fruites de temporada



Setmana temàtica "Komkiweek"



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (4) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES (1,3,6,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	4 BRÓCOLI AMB PATATA (11) GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)	5 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS AMB CROSTONS CASOLANS (1,6,7,9,11) CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
8 MINESTRA DE VERDURES (11) FIDEUÀ MARINERA AMB GAMBETES (1,2,3,4,6,9,13) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 PURÉ DE CARBASSÓ (11) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA D'AU, PEIX O VEGETAL AMB PA I PATATES FREGIDES GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives)(4) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives)(1,3,6,9) PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) GALL DINDI SALTAT O PEIX AMB XAMPINYONS POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS SENSE PORC
22	23	24	25	26
29	30			

Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Us d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Us 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.



Amb aquests números permet identificar els al·lèrgens de cada plat.



Fruites de temporada



Setmana temàtica
"Komkiweek"

