



DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
LLENTIES GUISADES AMB PASTANAGA CUES DE RAP AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS ECOLÒGIC A LA CASSOLA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	MONGETA TENDRA AMB PATATA LLIBRETS DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE FETS PER LA CUINERA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	TALLARINS AMB OLIVES NEGRES POLLASTRE PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS

DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
MACARRONS AMB VERDURES DE L'HORT ECOLÒGIQUES SUQUET DE PEIX AMB PATATES FRUITA DEL TEMPS	COL I FLOR AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB SALSETA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES DE TEMPORADA TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSA PAELLA MARINERA D'ARRÒS ECOLÒGIC FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM IOGURT LA SALVATANA

DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
ARRÒS AMB TOMÀQUET TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS ECOLÒGICS AL PESTO LLUÇ A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	BLEDES I PATATES SALTEJADES AMB ALLET MANDONGUILLES MIXTES AMB VERDURETES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS	GASTRONOMIA ANGLESA COCK'A'LEEKIE FISH AND CHIPS LEMON LOAF	CREMA DE CARBASSÓ LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS

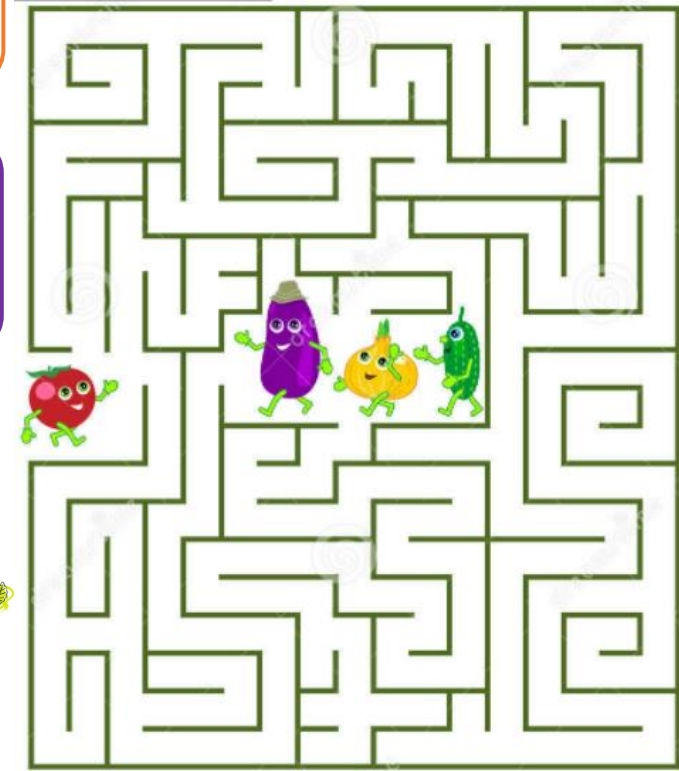
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
MACARRONS SALTEJATS AMB CEBA FOGONER AL FORN AMB ALL I OLI SUAU AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE PEIX AMB ARRÒS TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	PATATES GRATINADES AL FORN AMB VERDURETES NUGGETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA IOGURT	CREMA DE VERDURES AMB CROSTONS CIGRONS ECOLÒGICS GUISATTS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	TRINXAT DE COL I PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB SALSETA I VERDURES ECOLÒGIQUES FRUITA DEL TEMPS

DILLUNS 28

**FESTA**

Les fruites del temps són: pera, plàtan, taronja, poma, mandarines...  
Es servirà pa integral.  
Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.  
Ús de sal iodada per cuinar  
Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%  
Menús valorats nutricionalment per:  
Aroa Espinosa Ruiz  
Nº col·legiada CAT 001178

*El tomàquet necessita la vostra ajuda per trobar el camí fins als seus amics!*



*Un cop al mes, postre casolà*



@comacasa.menjadors escolars

www.comacasamenjadors.cat