



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 SOPA DE BROU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
13 PASTA ECO AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 MINESTRA CASOLANA MONGETES BLANQUES GUISADES FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	17 BLEDA AMB PATATA PIZZA CASOLANA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC ARRÒS VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	21 MACARRONS A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET NATILLA CASOLANA
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB BEIXAMEL GRATINATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES ECO LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	31 TASTET DE CARXOFA DEL PRAT: SOPA DE LLETRES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA IOGURT
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. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.				