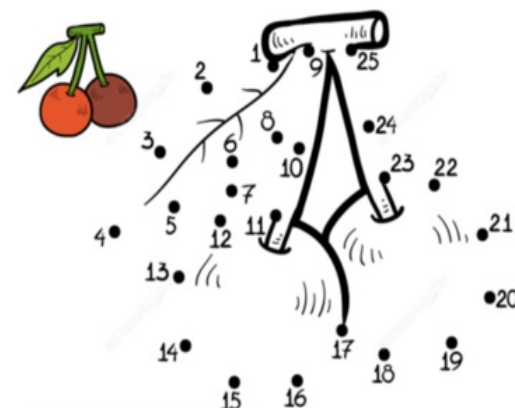


| DILLUNS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | DIMARTS                                                                                                                                               | DIMECRES                                                                                                                                              | DIJOUS                                                                                                                                  | DIVENDRES                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3<br><br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4<br>CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA<br><br>FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP<br><br>FRUITA DEL TEMPS                                                      | 5<br>COLIFLOR AMB PATATA<br><br>BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA<br><br>FRUITA DEL TEMPS                               | 6<br>LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA<br><br>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br><br>FRUITA DEL TEMPS            | 7<br><b>ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMAQUET CASOLA</b><br><br>POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br><br>FRUITA DEL TEMPS |
| 10<br><b>PASTA ECO A LA CARBONARA</b><br><br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMAQUET<br><br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                            | 11<br>OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA<br><br>"HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA<br><br>FRUITA DEL TEMPS                            | 12<br>ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA)<br><br>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br><br>FRUITA DEL TEMPS | 13<br>SOPA JULIANA<br><br>CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br><br>IOGURT                                   | 14<br><b>PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC AMB CROSTONS CASOLANS</b><br><br>PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br><br>FRUITA DEL TEMPS            |
| 17<br><br>BLEDA AMB PATATA<br><br>PAELLA DEL CUINER/A<br><br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 18<br><b>MONGETES BLANQUES ECO GUISADES AMB HORTALISSES</b><br><br>OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots)<br><br>FRUITA DEL TEMPS           | 19<br>SOPA DE LLETRES<br><br>ALES DE POLLASTRE AMB Salsa BARBACOA I ENCIAM I OLIVES<br><br>POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP                         | 20<br><b>PASTA ECO A LA NAPOLITANA</b><br><br>LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES<br><br>FRUITA DEL TEMPS | 21<br>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP<br><br>LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br><br>FRUITA DEL TEMPS                               |
| 24<br><b>PASTA ECO AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge)</b><br><br>TRUITA PAISANA AMB AMANIDA<br><br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                              | 25<br>LLESQUES DE VERDURES AMB PÀTATES GRATINADES<br><br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br><br>FRUITA DEL TEMPS | 26<br><b>CIGRONS ECO ESTOFADES AMB ESPINACS</b><br><br>RAVIOLIS DE FORMATGE AMB Salsa DE TOMAQUET I ORENGA<br><br>FRUITA DEL TEMPS                    | 27<br>SOPA DE BROU<br><br>SUQUET DE PEIX FRESC<br><br>IOGURT                                                                            | 28<br>TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES<br><br>GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS<br><br>FRUITA DEL TEMPS                       |
| 31<br><b>LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES</b><br><br>OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA<br><br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                     |
| 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 lodada per cuinar.<br>Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,...<br>Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                     |

*Sequeix els números i  
aconseguiràs fer el dibuix!*



**Un cop al mes, unes postres casolanes**



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat