

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	3	4	5	6
9 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 MONGETA VERDA AMB PATATA SALTADA AMB SOFREGIT I BACÓ OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA) CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
16 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PAELLA VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	17 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/TONYINA) O CIGRONS SALTATS MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS	18 SOPA DE BROU AMB PASTA PINXOS DE POLLASTRE ADOBATS CASOLANS AMB AMANIDA (enciam i cogombre) FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES IOGURT	20 AMANIDA RUSSA (S/TONYINA) RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
23 AMANIDA DE PASTA (S/TONYINA) OUS DURS EN SALSA FRUITA DEL TEMPS	24 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	25 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALIQUES TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 MONGETES BLANQUES AMB SAMFAINA HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	27 FESTIU
30 CREMA DE LLEGUMS FIDEUÀ VEGETAL 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.
 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.



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

Sabies que...?



La Poma es una fruita de temporada quasi tot l'any. Hi ha més de 7,500 varietats de poma i la forma de ser menjades son moltíssimes: fresca com a postra, en amanides, purès, salses, postres, pastissos, melmelades, compotes o rostides al forn. Les pomes estan fetes d'un 25% d'aire, per això poden flotar sobre l'aigua!

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat