

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 MACARRONS A LA NAPOLITANA TRUITA DE GAMBETES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUIATS AMB BLEDES VARETES DE LLUÇ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 LLENTIES AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUS A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) RODÓ DE GALL DINDI AMB SALS DE VERDURES I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	13 SOPA DE BROU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS CANELONS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUIADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL DE NADAL
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			
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.				

Bon Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat