

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATS AMB BLEDES PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU 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 VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) RODÓ DE GALL D'INDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA IOGURT	13 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB CARN DE PORC(formatge sense ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	17 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA 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 AMB PASTA S/GLUTEN S/OU POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL S/GLUTEN S/OU S/LLET
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 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.

Bon Nadal a tothom!



*Un cop al mes, unes
postres casolanes*



@comacasa.menjadorescolars



www.comacasamenjadors.cat