

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA PEIX O HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (SENSE CARN) CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA (S/CARN) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA AMB PEIX FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA PAISANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 LLACETS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX AMB SALSA BARBACOA I AMANIDA POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 BAJOCA AMB PATATA LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA VEGETAL AMB PASTA SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	28 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES OUS DURS O REMENATS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA 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.				

*Segueix els números i
aconseguiràs fer el dibuix!*



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat