

| DILLUNS                                                                                                                                                                                  | DIMARTS                                                                                                                                                | DIMECRES                                                                                                                                                                             | DIJOUS                                                                                                                                              | DIVENDRES                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3<br><br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                   | 4<br>CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA<br><b>FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT)</b><br>FRUITA DEL TEMPS                                          | 5<br>COLIFLOR AMB PATATA<br>BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROT DE SOIA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                       | 6<br>LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA<br><b>"TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA</b><br>FRUITA DEL TEMPS | 7<br>ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ<br>POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>FRUITA DEL TEMPS                 |
| 10<br>PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA CARBONARA<br><b>"TRUITA VEGANA DE CARBASSO I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA</b><br>FRUITA DEL TEMPS                               | 11<br>OLLA BARRETJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA (S/ GLUTEN S/OU)<br><b>PEIX ARREBOSSAT SENSE GLUTEN S/OU AMB AMANIDA</b><br>FRUITA DEL TEMPS        | 12<br>ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA)<br>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS                                        | 13<br>SOPA JULIANA AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU<br>CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>IOGURT                              | 14<br>PURÉ DE CARBASSO AMB CROSTONS CASOLANS<br><b>PIZZA S/OU O PANINI CASOLÀ (formatge s/ou o sense formatge)</b><br>FRUITA DEL TEMPS      |
| 17<br>BLEDA AMB PATATA<br><b>PAELLA (s/preparat)</b><br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                 | 18<br>MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES<br><b>"TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA</b><br>FRUITA DEL TEMPS | 19<br><b>PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge)</b><br>ALES DE POLLASTRE AMB Salsa BARBACOA I ENCIAM I OLIVES<br><b>NATILLA S/AL·LÈRGENS O IOGURT</b> | 20<br>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP<br>LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS                                       | 21<br><b>SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU</b><br>LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES<br>FRUITA DEL TEMPS |
| 24<br><b>PASTA S/ GLUTEN S/OU AL PESTO (formatge s/ou o sense formatge)</b><br>CROQUETES CASOLANES S/ GLUTEN S/LET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/ GLUTEN S/OU AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS | 25<br>CIGRONS ESTOFADES AMB ESPINACS<br><b>"TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA</b><br>FRUITA DEL TEMPS             | 26<br>BAJOCA AMB PATATA<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                  | 27<br><b>SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU</b><br><b>SUQUET DE PEIX (sense preparat)</b><br>IOGURT                                              | 28<br>TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES<br>GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS<br>FRUITA DEL TEMPS                       |
| 31<br>LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES<br><b>"TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA</b><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.  
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](http://www.comacasamenjadors.cat)