

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA 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 POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 MACARRONS A LA CARBONARA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA CARN ARREBOSSADA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA DE CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA PAISANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 LLACETS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) ALES DE POLLASTRE AMB SALSÀ BARBACOA I ENCIAM I OLIVES POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) CARN ARREBOSSADA CASOLANA 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 CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU OUS DURS EN SALSÀ O REMENATS AMB TOMÀQUET IOGURT	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PERNIL DOLÇ 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.				

*Sequeix els números i
aconseguiràs fer el dibuix!*



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat