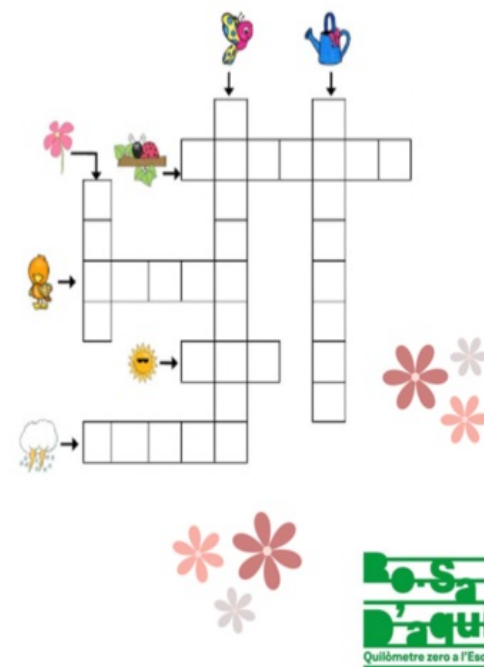


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 LLENTIES GUISADES TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE VERDURES FIDEUS A LA CASSOLA (S/PEIX) FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	8 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) OUS DURS EN Salsa O REMENATS AMB TOMÀQUET IOGURT	9 TRINXAT DE COL I PATATA SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
12 ESPIRALS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	14 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ SENSE MARISC O OUS DURS AMB ALL I PEBRE VERMELL DOLÇ I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 PURÉ DE CARBASSÓ PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	16 FESTIU
19 MINESTRA CASOLANA PAELLA DE CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	20 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	21 AMANIDA DE PASTA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	22 COLIFLOR AMB PATATA GRATINADA ALES DE POLLASTRE AMB SALSA BARBACOA I ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	23 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
26 SOPA DE PEIX SENSE MARISC O VEGETAL AMB ARRÒS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES GUISADES AMB ARRÒS LLUÇ SENSE MARISC O LLÒM AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA AVUI TRIEN ELS NENS: RAVIOLIS DE FORMATGE AMB Salsa A ESCOLLIR TASTET: IOGURT A GRANEL AMB MADUIXA DEL MARESME
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.				

Escriu les paraules d'aquests Mots Encreuats



**Un cop al mes, unes postres
casolanes**



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat