

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 BLEDA AMB PATATA RODÓ DE GALL DINDI AMB Salsa de Verdures i Enciam Iogurt	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 FESOLS GUIATS AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 DINAR ESPECIAL DEL MENJADOR: PICA-PICA HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES GELAT
16 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 LLENTIES DE L'ÀVIA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS - -
23	24	25	26	27
30				
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.				



Bon estiu a tothom!!



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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat