

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA S/ GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA 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 CASOLÀ 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 MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB CARN DE PORC (formatge sense ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS (formatge s/ou o sense formatge) POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 FESOLS GUIATS AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA 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 PICA-PICA S/ GLUTEN S/OU HAMBURGUESA S/OU AMB PA S/OU I PATATES FREGIDES GELAT S/AL·LÈRGENS O IOGURT
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 VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA 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 SENSE OU - -
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