

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU
8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	10 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLUÇ AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS PAELLA MARINERA AMB GAMBETES FRUITA DEL TEMPS	16 MONGETA VERDA AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA DE PASTA (S/CARN) LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA VEGETAL AMB PASTA PEIX AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
22 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	25 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	26 FESTIU
29 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS AMB VERDURETES LLUÇ AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS			
Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleïc per fregir. Ús de sal iodada per cuinar. Carn i pollastre produïts a Catalunya. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.				



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



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

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleïc per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



Certificat de qualitat:

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadors.cat

