

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU
8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ 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 POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS PAELLA DE CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	16 MONGETA VERDA AMB PATATA DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA DE PASTA (S/TONYINA) CARN PLANXA AMB AMANIDA IOGURT	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA DE BROU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO 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 PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES (S/TONYINA) HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CAREMEL-LITZADA I AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	25 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	26 FESTIU
29 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS AMB VERDURETES POLLASTRE 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 oleic 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 oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



Certificat de qualitat:

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadorscat

