

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	2 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 SOPA DE PEIX TRUITA A LA FRANCESA AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS	4 TRICOLOR DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i patata) PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	5 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES MANDONGUILLES DE PEIX O PEIX A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS
8 FESTIU	9 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET IOGURT	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 ESPIRALS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 COLIFLOR AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB Salsa de POMA FRUITA DEL TEMPS
15 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE PATATA I Ceba AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS "MANDONGUILLES" DE PEIX O PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) PEIX AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETA VERDA AMB PATATA ASSORTIMENT DE FREGITS (S/CARN) AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS	19 ESCUDELLA VEGETAL DE NADAL PEIX AL FORN DE NADAL POSTRE ESPECIAL DE NADAL
22 FESTIU	23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU
29 FESTIU	30 FESTIU	31 FESTIU		
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.				



19 de desembre:
Tornem a casa per nadal

Un cop al mes, unes postres casolanes



Ús de **sal iodada** per cuinar

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



Cada dia s'ofereix **pa integral**

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat

