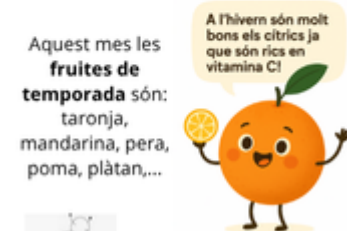


| DILLUNS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | DIMARTS                                                                                                                                     | DIMECRES                                                                                                                                             | DIJOUS                                                                                                                                                           | DIVENDRES                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br>ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES<br>"TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB GUARNICIÓ<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b><br>CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS<br>LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS        | <b>3</b><br>SOPA DE PEIX AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU<br>POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/AL·LÉRGENS O ENCIAM I PASTANAGA<br>FRUITA DEL TEMPS | <b>4</b><br>TRICOLOR DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i patata)<br>PIZZA S/OU O PANINI CASOLÀ (formatge s/ou o sense formatge)<br>IOGURT AMB FRUITA NATURAL | <b>5</b><br>PASTA S/ GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES<br>GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga)<br>FRUITA DEL TEMPS |
| <b>8</b><br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>9</b><br>LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA<br>"TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA<br>IOGURT | <b>10</b><br>SOPA DE BROU (S/GALLINA) AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU<br>HAMBURGUESA MIXTA AL FORN/PLANXA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                   | <b>11</b><br>PASTA S/ GLUTEN S/OU AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE S/OU O SENSE FORMATGE<br>CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS           | <b>12</b><br>COLIFLOR AMB PATATA<br>POLLASTRE AMB SALSA DE POMA<br>FRUITA DEL TEMPS                                             |
| <b>15</b><br>ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ<br>"TRUITA VEGANA DE PATATA I Ceba AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>16</b><br>CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS<br>ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS<br>FRUITA DEL TEMPS                         | <b>17</b><br>PASTA S/ GLUTEN S/OU AL PESTO (formatge s/ou o sense formatge)<br>PEIX AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE<br>FRUITA DEL TEMPS          | <b>18</b><br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>CROQUETES CASOLANES S/OU O POLLASTRE ARREBOSSAT S/OU AMB GUARNICIÓ<br>FRUITA DEL TEMPS                                  | <b>19</b><br>ESCUDELLA DE NADAL (S/GALLINA) AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU<br>POLLASTRE DE NADAL<br>POSTRE ESPECIAL S/OU O IOGURT     |
| <b>22</b><br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>23</b><br><b>FESTIU</b>                                                                                                                  | <b>24</b><br><b>FESTIU</b>                                                                                                                           | <b>25</b><br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                       | <b>26</b><br><b>FESTIU</b>                                                                                                      |
| <b>29</b><br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>30</b><br><b>FESTIU</b>                                                                                                                  | <b>31</b><br><b>FESTIU</b>                                                                                                                           |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                 |
| 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.comacasa.menjadors.cat

