

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
12 CREMA DE LLEGUMS PAELLA VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA VEGETAL AMB PASTA HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 PASTA SALTADA AMB VERDURES I SALSA DE SOIA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP "MANDONGUILLES" DE PEIX O PEIX AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA VEGETAL AMB PASTA OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES NATILLA CASOLANA	23 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLUÇ AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 MONGETA VERDA AMB PATATA CASOLETA DE CIGRONS AMB VERDURETES DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA MINISTRONE VEGETAL TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL PEIX O HAMBURGUESA DE PEIX AL FORN AMB MONGETES DEL GANXET IOGURT
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.				

Troba les 10 diferències



Fruites de temporada



Un cop al mes, unes
postres casolanes

Varietat de **peix fresc**



Ús de **sal iodada**

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

