

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES GUISADES HAMBURGUESA VEGETAL S/ GLUTEN S/ LLET S/ OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA S/ GLUTEN S/ OU AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE S/ OU O SENSE FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D' ESCAROLA, PASTANAGA I RAVE FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 SOPA DE PEIX AMB PASTA S/ GLUTEN S/ OU PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS IOGURT	6 BLEDA AMB PATATA LLOM AL FORN AMB AMANIDA D' ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
9 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FIDEUÀ S/ GLUTEN S/ OU DE LA CASA (S/ PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS PINXOS DE POLLASTRE ADOBATS CASOLANS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D' ESCAROLA I TARONJA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA AMB PICADILLO DE PERNIL I PASTA S/ GLUTEN S/ OU ESCALOPA CASOLANA S/ GLUTEN S/ OU AMB AMANIDA POSTRA CASOLÀ: IOGURT A GRANEL AMB PLATAN
16 FESTIU	17 FESTIU	18 PASTA S/ GLUTEN S/ OU A LA SICILIANA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D' ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES "TRUITA" VEGANA DE CALÇOTS/ PORRO I FARINA DE CIGRÓ O CARN PLANXA AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS	20 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/ AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
23 PASTA S/ GLUTEN S/ OU AMB SOFREGIT DE VERDURES "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA I BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	24 CREMA DE LLEGUMS POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA MUSSACA D' ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS AMB BOLETS SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU (S/ GALLINA) AMB PASTA S/ GLUTEN S/ OU GALL DINDI AMB SALSETA I AMANIDA 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.				



*Carnestoltes,
gresea i xerimola!*

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

