

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES GUISADES "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	5 SOPA VEGETAL AMB PASTA 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 AMB CARN O VEGETAL 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 OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES TRUITA FRANCESA AMB TASTET DE BOTIFARRA D'OU I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MENÚ CARNAVAL: SOPA AMB PICADILLO D'OU I PERNIL ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA POSTRA CASOLÀ: IOGURT A GRANEL AMB PLATAN
16 FESTIU	17 FESTIU	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CALÇOTS I PORRO AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE 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 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB 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 LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS AMB BOLETS OUS DURS EN Salsa O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU 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·lèrgies de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.



*Carnestoltes,
gresea i xerinxola!*

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

