

| DILLUNS 3 | DIMARTS 4 | DIMECRES 5 | DIJOUS 6 | DIVENDRES 7 |
|---|--|--|--|--|
| ESPAGUETIS AL POMODORO (TOMÀQUET I ALFÀBREGA) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA FRUITA DEL TEMPS | SOPA D'AU DELÍCIES DE PEIX AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA) PINXOS DE POLLASTRE SALTATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET IOGURT | CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES FOGONER A LA LLIMONA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS | TRINXAT DE COL I PATATA TRUITA FRANCESA AMB CUSCÚS I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS |
| DILLUNS 10 | DIMARTS 11 | DIMECRES 12 | DIJOUS 13 | DIVENDRES 14 |
| MONGETA TENDRA AMB PATATA CANELONS D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS | LLENTIES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CEBA I PEBROT OUS DURS AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS | <h2>FESTIU</h2> | SOPA AMB CAP DE RAP I ARRÒS CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS | MACARRONS A LA CARBONARA AMB CREMA DE LLET I XAMPINYONS LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS |
| DILLUNS 17 | DIMARTS 18 | DIMECRES 19 | DIJOUS 20 | DIVENDRES 21 |
| ESPIRALS AL PESTO HAMBURGUESA DE SALMÓ AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS | <u>DIA MUNDIAL DE PROTECCIÓ DE LA NATURALES*</u> CREMA DE LLEGUMS FIDEUÀ VEGETAL FRUITA DEL TEMPS | MINISTRA DE VERDURES CASOLANA I PÈSOLS GALL DINDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS | SOPA MINISTRONE TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS | GASTRONOMÍA HINDÚ ARRÒS AL CURRI POLLASTRE TIKKA MASALA GULAB JAMUN |
| DILLUNS 24 | DIMARTS 25 | DIMECRES 26 | DIJOUS 27 | DIVENDRES 28 |
| TALLARINS SALTATS AMB VERDURES MARMITAKO DE LLUÇ FRUITA DEL TEMPS | BRÒQUIL AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA IOGURT | MONGETES BLANQUES ESTOFADES TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB ENCIAM I SOJA FRUITA DEL TEMPS | ARRÒS AMB TOMÀQUET CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS | MENÚ DE CASTANYADA CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA POSTRE CASOLÀ DE CAQUI |


DILLUNS 31

FESTIU



Un cop al mes, postre casolà

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

Les fruites del temps són: caqui, xirimoia, magrana, raïm,...
 Es servirà pa integral.
 Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir.
 Oli de gira-sol alt oleic per fregir. Ús de sal lodada per cuinar.
 Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%
 Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.
 Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

*Amb poques flors ve una tardor,
 que pinta camps i arbres de color.*

