

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU
8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	10 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS PAELLA MARINERA AMB GAMBETES FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA D'ESPIRALS LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA DE BROU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
22 PASTA INTEGRAL AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE FÈSOLS HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CAREMEL·LITZADA I AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	25 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	26 MINESTRA DE VERDURES PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
29 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS ECO AMB VERDURETES POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS			
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.				



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



Un cop al mes, unes **postres casolanes**

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, **oli d'oliva verge** per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



Certificat de qualitat:

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadorscat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU
8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/ GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	10 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX A LA LLIMONA (S/ GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS PAELLA MARINERA ESPECIAL (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN S/OU LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
22 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE FÈSOLS HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CAREMEL·LITZADA I AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	25 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	26 MINESTRA DE VERDURES PIZZA S/ GLUTEN O PANINI S/ GLUTEN DE PERNIL I FORMATGE FRUITA DEL TEMPS
29 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS ECO AMB VERDURETES POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS			
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.				



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



Un cop al mes, unes **postres casolanes**

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, **oli d'oliva verge** per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



Certificat de qualitat:



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasa.menjadorscat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU
8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 TRINXAT DE COL I PATATA (BACÓ SENSE LLET O SENSE BACÓ) POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) LLUÇ A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) PAELLA MARINERA ESPECIAL (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA D'ESPIRALS LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT DE SOIA	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
22 PASTA INTEGRAL AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS (S/LLET) PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE FÈSOLS HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O GALL DINDI PLANXA AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA AMB FRUITA NATURAL	25 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	26 MINESTRA DE VERDURES PIZZA S/LLET O PANINI DE PERNIL (S/LLET) O DE TONYINA (SENSE FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS
29 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS (SENSE LLET) FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS ECO AMB VERDURETES POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS			
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.				



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



Un cop al mes, unes **postres casolanes**

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



Certificat de qualitat:

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadorscat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU
8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/ GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) PEIX A LA LLIMONA (S/ GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS PAELLA MARINERA ESPECIAL (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN S/OU (s/ou) LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
22 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE FÈSOLS HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CAREMEL·LITZADA I AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	25 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	26 MINESTRA DE VERDURES PIZZA S/OU O PANINI CASOLÀ (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
29 VICHYSOISE O CREMA DE PORRÓS FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS ECO AMB VERDURETES POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS			
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.				



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



Un cop al mes, unes **postres casolanes**

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, **oli d'oliva verge** per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



Certificat de qualitat:

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadorscat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU
8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	10 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS PAELLA DE CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA DE PASTA (S/TONYINA) CARN PLANXA AMB AMANIDA IOGURT	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA DE BROU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
22 PASTA INTEGRAL AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES (S/TONYINA) HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CAREMEL-LITZADA I AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	25 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	26 MINESTRA DE VERDURES PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
29 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS ECO AMB VERDURETES POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS			
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.				



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



Un cop al mes, unes **postres casolanes**

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, **oli d'oliva verge** per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



Certificat de qualitat:

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadorscat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU
8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	10 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS PAELLA MARINERA AMB GAMBETES FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA DE PASTA (S/CARN) LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
22 PASTA INTEGRAL AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE FÈSOLS HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB CEBA CAREMEL·LITZADA I AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	25 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	26 MINESTRA DE VERDURES PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
29 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS ECO AMB VERDURETES POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS			
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.				



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...

 **Un cop al mes, unes postres casolanes**

Varietat de peix fresc 

 Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar 

 Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de proximitat 

 **Certificat de qualitat:**

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasa.menjadorscolars.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU
8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	10 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLUÇ AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS PAELLA MARINERA AMB GAMBETES FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA DE PASTA (S/CARN) LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA VEGETAL AMB PASTA PEIX AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
22 PASTA INTEGRAL AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE FÈSOLS HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	25 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	26 MINESTRA DE VERDURES PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
29 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS ECO AMB VERDURETES LLUÇ AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS			
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.				



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



Un cop al mes, unes **postres casolanes**

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, **oli d'oliva verge** per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



Certificat de qualitat:

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU
8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ FALAFELS DE CIGRÓ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	10 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLEGUM AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS PAELLA DE VERDURES I PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA DE PASTA (S/CARN NI PEIX) LLEGUM O TOFU A LES FINES HERBES AMB AMANIDA IOGURT	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA VEGETAL AMB PASTA "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
22 PASTA INTEGRAL AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE PATATA I Ceba AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS TOFU O LLEGUM AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES (S/TONYINA) "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA IOGURT AMB FRUITA NATURAL	25 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	26 MINESTRA DE VERDURES PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
29 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS FIDEUÀ VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS ECO AMB VERDURETES TOFU O LLEGUM SALTADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS			
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 oleïc 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.				



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



Un cop al mes, unes **postres casolanes**

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, **oli d'oliva verge** per amanir i alt oleïc per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



Certificat de qualitat:

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadorscat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU
8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE VERDURES AMB FARINA DE CIGRÓ" I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLEGUM AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TOFU A LA LLIMONA O LLEGUM SALTADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) PAELLA DE VERDURES I PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA DE PASTA S/GLUTEN S/OU (S/OU NI TONYINA) LLEGUM O TOFU A LES FINES HERBES AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
22 PASTA S/GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS (S/LLET) TOFU O LLEGUM AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES (S/TONYINA) HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA AMB FRUITA NATURAL	25 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) LLEGUM EN SALSETA FRUITA DEL TEMPS	26 MINESTRA DE VERDURES PANINI VEGETAL (S/FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS
29 VICHYSSEOISE O CREMA DE PORROS (SENSE LLET) FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS ECO AMB VERDURETES TOFU O LLEGUM SALTADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS			
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.				



Aquest mes les **fruites de temporada** són: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...



Un cop al mes, unes **postres casolanes**

Varietat de **peix fresc**



Ús d'oli d'oliva per cuinar, **oli d'oliva verge** per amanir i alt oleic per fregir

Ús de **sal iodada** per cuinar



Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat**



Certificat de qualitat:



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasa.menjadors.cat

