

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
12 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL PAELLA MARINERA AMB GAMBETES FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CARAMEL·LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	15 PASTA INTEGRAL AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSÀ DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	21 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE LLETRES DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE NATILLA CASOLANA
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA COMPLETA/ INFANTIL: CREMA DE VERDURES CASSOLETA DE CIGRONS AMB VERDURETES DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA MINISTRONE CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 BAJOCA AMB PATATA LLOM AL FORN AMB TASTET DE 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.comacasa.menjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES CASOLANES S/ GLUTÈN S/ LLET S/ OU O PEIX ARREBOSSAT S/ GLUTÈN S/ OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES ALES DE POLLASTRE ADOBADES (S/ CURRI) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
12 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL PAELLA MARINERA ESPECIAL (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTÈN S/ OU HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CARAMEL·LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	15 PASTA S/ GLUTÈN S/ OU AMB VERDURETES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/ AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MANDONGUILLES MIXTES S/ GLUTÈN S/ OU O GALL D'INDI AMB SALSAS DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES S/ GLUTÈN ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	21 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTÈN S/ OU DAUS ADOBATS (S/ CURRI) AMB GUARNICIÓ NATILLA S/ GLUTÈN O IOGURT
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA COMPLETA/ INFANTIL: CREMA DE VERDURES CASSOLETA DE CIGRONS AMB VERDURETES DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/ GLUTÈN S/ OU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 PASTA S/ GLUTÈN S/ OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX A LA LLIMONA (S/ GLUTÈN S/ OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 BAJOCA AMB PATATA LLOM AL FORN AMB TASTET DE 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.comacasa.menjadorscat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES CASOLANES S/ GLUTÈN S/ LLET S/ OU O PEIX ARREBOSSAT S/ GLUTÈN S/ OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
12 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL (S/ LLET) PAELLA MARINERA ESPECIAL (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) HAMBURGUESA D'AU (S/ LLET) O GALL D'INDI PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS (SENSE LLET) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 PASTA INTEGRAL AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT DE SOIA	16 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/ AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) MANDONGUILLES D'AU SENSE LLET O GALL D'INDI 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 TRINXAT DE COL I PATATA (BACÓ SENSE LLET O SENSE BACÓ) POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE LLETRES (BROU SENSE VEDELLA) DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE "NATILLA" VEGETAL DE SOIA O IOGURT DE SOIA
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA COMPLETA/ CREMA DE VERDURES (S/ LLET) CASSOLETA DE CIGRONS AMB VERDURETES DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA MINISTRONE CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 BAJOCA AMB PATATA LLOM AL FORN AMB TASTET DE MONGETES DEL GANXET ILOGURT DE SOIA
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.				

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 oleïc per fregir

Cada dia s'ofereix pa integral

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasa.menjadorscat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA CROQUETES CASOLANES S/ GLUTEN S/ LLET S/ OU O PEIX ARREBOSSAT S/ GLUTEN S/ OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D' ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
12 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL PAELLA MARINERA ESPECIAL (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU (S/GALLINA) AMB PASTA S/ GLUTEN S/ OU HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB Ceba CARAMEL·LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 PASTA S/ GLUTEN S/ OU AMB VERDURETES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D' ENCIAM I OLIVES IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/ AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MANDONGUILLES MIXTES S/ GLUTEN S/ OU O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D' ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/ OU DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE NATILLA S/ AL·LÈRGENS O IOGURT
26 ARRÒS AMB BOLETS "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA COMPLETA/ INFANTIL: CREMA DE VERDURES CASSOLETA DE CIGRONS AMB VERDURETES DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/ GLUTEN S/ OU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D' ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 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	30 BAJOCA AMB PATATA LLOM AL FORN AMB TASTET DE 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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CARN ARREBOSSADA CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
12 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL PAELLA DE CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB Ceba CARAMEL·LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	15 PASTA INTEGRAL AMB VERDURES LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S'AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MANDONGUILLES MIXTES AMB SALS DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	21 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB CARXOFES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE LLETRES DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE NATILLA CASOLANA
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA COMPLETA (S/TONYINA)/ CREMA DE VERDURES CASSOLETA DE CIGRONS AMB VERDURETES DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA MINISTRONE CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 BAJOCA AMB PATATA LLOM AL FORN AMB TASTET DE 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.comacasa.menjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
12 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL PAELLA MARINERA AMB GAMBETES 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 OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	15 PASTA INTEGRAL AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB GUARNICIO 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 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLUÇ AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA VEGETAL AMB PASTA HAMBURGUESA VEGETAL AMB GUARNICIO NATILLA CASOLANA
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA COMPLETA/ INFANTIL: CREMA DE VERDURES CASSOLETA 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 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 BAJOCA AMB PATATA 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.comacasa.menjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
12 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL PAELLA MARINERA AMB GAMBETES FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CARAMEL·LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	15 PASTA INTEGRAL AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MANDONGUILLES D'AU O DE 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 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB CARXOFES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE NATILLA CASOLANA
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA COMPLETA/ INFANTIL: CREMA DE VERDURES CASSOLETA DE CIGRONS AMB VERDURETES DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA MINISTRONE VEGETAL CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	30 BAJOCA AMB PATATA 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.comacasa.menjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ FALAFELS DE CIGRÓ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
12 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL PAELLA DE VERDURES I PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA VEGETAL AMB PASTA "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	15 PASTA INTEGRAL AMB VERDURES LLEGUM O TOFU AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA IOGURT	16 BRÓCOLI AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS 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 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLEGUM AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB CARXOFES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA VEGETAL AMB PASTA HAMBURGUESA VEGETAL AMB GUARNICIÓ NATILLA CASOLANA
26 ARRÒS AMB BOLETS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA COMPLETA (S/TONYINA)/ CREMA DE VERDURES CASSOLETA DE CIGRONS AMB VERDURETES DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA MINISTRONE VEGETAL "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 BAJOCA AMB PATATA MONGETES DEL GANXET SALTADES AMB VERDURES 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.comacasa.menjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES VERDURETES AL CURRI, CREMA (S/LLET) O AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
12 PURÉ DE CARBASSÓ I FONOLL (S/LLET) PAELLA DE VERDURES I PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE VERDURES AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB VERDURETES LLEGUM O TOFU AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA IÒGURT DE SOIA	16 BRÓCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
19 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	20 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLEGUM AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB CARXOFES HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLEGUM SALTADA O TOFU ADOBAT AMB BASTONETS DE COGOMBRE "NATILLA" VEGETAL DE SOIA O IÒGURT DE SOIA
26 ARRÒS AMB BOLETS "TRUITA VEGANA DE VERDURES AMB FARINA DE CIGRÓ" I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA COMPLETA/ CREMA DE VERDURES (S/LLET) CASSOLETA DE CIGRONS AMB VERDURETES DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 BAJOCA AMB PATATA MONGETES DEL GANXET SALTADES AMB VERDURES IÒGURT DE SOIA
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.comacasa.menjadors.cat

