

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 AMANIDA COMPLETA FIDEUÀ VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	3 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN/ PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	4 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) RAP AL FORN AMB SALSA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	5 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB ALLS TENDRES I AMANIDA IOGURT DE PROXIMITAT	6 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I POMA FRUITA DEL TEMPS
9 PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	10 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	11 SOPA DE BROU FOGONER AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE POMA IOGURT DE PROXIMITAT	13 CIGRONS AMB SAMFAINA PIZZA CASOLANA DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
16 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA SALTADA AMB ALLET PAELLA DEL CUINER/A FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	19 BAJOCA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	20 TASTET DE PÈSOLS DE LLAVANERES I SOPA DE BROU HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CARMEL·LITZADA I AMANIDA IOGURT DE PROXIMITAT
23 CREMA DE LLEGUMS AVUI TRIEN ELS NENS: RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALSA A ESCOLLIR FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE LLETRES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS ECO AMB VERDURETES ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	27 BRÓCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES MONA DE PASQUA CASOLANA
30 FESTIU	31 FESTIU			
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.				

Segueix els números i aconseguiràs descobrir el dibuix amagat



Fruites de temporada



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

Varietat de **peix fresc** (maira, gallineta, seitó, canana,...)



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
2 AMANIDA COMPLETA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	3 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN/ PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	4 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) RAP AL FORN AMB SALSA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	5 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB ALLS TENDRES I AMANIDA IOGURT DE PROXIMITAT	6 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I POMA FRUITA DEL TEMPS
9 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	10 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES (SENSE GLUTEN) GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	11 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU FOGONER AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB SALSA DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) IOGURT DE PROXIMITAT	13 CIGRONS AMB SAMFAINA PIZZA S/GLUTEN O PANINI S/GLUTEN DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
16 LLENTIES S/GLUTEN ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA SALTADA AMB ALLET PAELLA (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) ALES DE POLLASTRE ADOBADES (S/CURRI) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 BAJOCA AMB PATATA PEIX A LA LLIMONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CÀRAMEL·LITZADA I AMANIDA IOGURT DE PROXIMITAT
23 CREMA DE LLEGUMS (NO LLENTIES) O DE VERDURES PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SALSA S/GLUTEN S/OU FRUITA DEL TEMPS	24 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	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS ECO AMB VERDURETES ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	27 BRÓCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES PA DE PESSIC CASOLÀ S/GLUTEN S/OU S/LLET
30 FESTIU	31 FESTIU			

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.

Segueix els números i aconseguiràs descobrir el dibuix amagat



Fruites de temporada



Un cop al mes, unes postres casolanes

Varietat de **peix fresc** (maira, gallineta, seitó, canana,...)



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
2 AMANIDA COMPLETA FIDEUÀ VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	3 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN/ PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	4 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) RAP AL FORN AMB SALSA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	5 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB ALLS TENDRES I AMANIDA IOGURT DE SOIA	6 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I POMA FRUITA DEL TEMPS
9 PASTA AMB TOMÀQUET TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	10 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES (S/LLET NI FORMATGE) GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	11 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) FOGONER AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB SALSA DE POMA (S/ GLUTEN, S/LLET) IOGURT DE SOIA	13 CIGRONS AMB SAMFAINA PIZZA S/LLET O PANINI CASOLÀ (S/FORMATGE) DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
16 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA SALTADA AMB ALLET PAELLA (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	19 BAJOCA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	20 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O GALL DINDI PLANXA AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA
23 CREMA DE LLEGUMS (S/LLET) PASTA (NO RAVIOLIS) AMB SALSA DE TOMÀQUET (S/LLET) FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE LLETRES (BROU SENSE VEDELLA) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS ECO AMB VERDURETES GALL DINDI SALTAT O PEIX AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	27 BRÓCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES PA DE PESSIC CASOLÀ S/ GLUTEN S/OU S/LLET
30 FESTIU	31 FESTIU			
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.				

Segueix els números i aconseguiràs descobrir el dibuix amagat



Fruites de temporada



Un cop al mes, unes postres casolanes

Varietat de peix fresc (maira, gallineta, seitó, canana,...)



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.menjadorscolars.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 AMANIDA COMPLETA (S/OU DUR) FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	3 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN/ PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	4 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) RAP AL FORN AMB SALSA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	5 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA" D'ALLS TENDRES AMB FARINA DE CIGRÒ ESPECIAL O CARN PLANXA AMB AMANIDA IOGURT DE PROXIMITAT	6 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIJONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I POMA FRUITA DEL TEMPS
9 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÒ" O CARN PLANXA AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS	10 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES (formatge s/ou o sense formatge) GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	11 SOPA DE BROU (S/GALLINA) AMB PASTA S/GLUTEN S/OU FOGONER AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE POMA IOGURT DE PROXIMITAT	13 CIGRONS AMB SAMFAINA PIZZA S/OU O PANINI CASOLÀ (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
16 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÒ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA SALTADA AMB ALLET PAELLA (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	19 BAJOCA AMB PATATA PEIX A LA LLIJONA (S/GLUTEN S/OU) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 SOPA DE BROU (S/GALLINA) AMB PASTA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB Ceba CARAMEL·LITZADA I AMANIDA IOGURT DE PROXIMITAT
23 CREMA DE LLEGUMS PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SALSA S/GLUTEN S/OU FRUITA DEL TEMPS	24 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	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÒ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS ECO AMB VERDURETES ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	27 BRÓCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES PA DE PESSIC CASOLÀ S/GLUTEN S/OU S/LLET
30 FESTIU	31 FESTIU			

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.

Segueix els números i aconseguiràs descobrir el dibuix amagat



Fruites de temporada



Un cop al mes, unes postres casolanes

Varietat de peix fresc (maira, gallineta, seitó, canana,...)



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

@comacasamenjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 AMANIDA COMPLETA (S/TONYINA) FIDEUÀ VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	3 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN/ PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	4 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	5 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB ALLS TENDRES I AMANIDA IOGURT DE PROXIMITAT	6 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I POMA FRUITA DEL TEMPS
9 PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	10 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	11 SOPA DE BROU OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE POMA IOGURT DE PROXIMITAT	13 CIGRONS AMB SAMFAINA PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
16 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA SALTADA AMB ALLET PAELLA DE CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	19 BAJOCA AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 TASTET DE PÈSOLS DE LLAVANERES I SOPA DE BROU HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CÀRAMEL·LITZADA I AMANIDA IOGURT DE PROXIMITAT
23 CREMA DE LLEGUMS AVUI TRIEN ELS NENS: RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALSA A ESCOLLIR FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE LLETRES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS ECO AMB VERDURETES ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	27 BRÓCOLI AMB PATATA OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA MONA DE PASQUA CASOLANA
30 FESTIU	31 FESTIU			
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.				

Segueix els números i aconseguiràs descobrir el dibuix amagat



Fruites de temporada



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

Varietat de **peix fresc** (maira, gallineta, seitó, canana,...) 



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.menjadorscolars.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 AMANIDA COMPLETA FIDEUÀ VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	3 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES PEIX O HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) RAP AL FORN AMB SALSA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	5 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB ALLS TENDRES I AMANIDA IOGURT DE PROXIMITAT	6 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB CANYELLA I LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
9 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	10 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES "MANDONGUILLES" DE PEIX O PEIX AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 SOPA VEGETAL AMB PASTA FOGONER AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES LLUÇ AL FORN AMB SALSA DE POMA IOGURT DE PROXIMITAT	13 CIGRONS AMB SAMFAINA PIZZA CASOLANA DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
16 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA SALTADA AMB ALLET PAELLA DEL CUINER/A (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 BAJOCA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	20 SOPA VEGETAL AMB PASTA HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA IOGURT DE PROXIMITAT
23 CREMA DE LLEGUMS AVUI TRIEN ELS NENS: RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALSA A ESCOLLIR (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA VEGETAL AMB PASTA TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFADES AMB ESPINACS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS ECO AMB VERDURETES "MANDONGUILLES" DE PEIX O PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	27 BRÓCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES MONA DE PASQUA CASOLANA
30 FESTIU	31 FESTIU			

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.

Segueix els números i aconseguiràs descobrir el dibuix amagat



Fruites de temporada



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

Varietat de **peix fresc** (maira, gallineta, seitó, canana,...)



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
2 AMANIDA COMPLETA FIDEUÀ VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	3 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES BOTIFARRA D'AU, PEIX O HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) RAP AL FORN AMB SALSA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	5 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB ALLS TENDRES I AMANIDA IOGURT DE PROXIMITAT	6 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I POMA FRUITA DEL TEMPS
9 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	10 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	11 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA FOGONER AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE POMA IOGURT DE PROXIMITAT	13 CIGRONS AMB SAMFAINA PIZZA CASOLANA DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
16 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA SALTADA AMB ALLET PAELLA DEL CUINER/A (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	19 BAJOCA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	20 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN/ PLANXA AMB CEBA CÀRAMEL·LITZADA I AMANIDA IOGURT DE PROXIMITAT
23 CREMA DE LLEGUMS AVUI TRIEN ELS NENS: RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALSA A ESCOLLIR (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	24 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	25 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS ECO AMB VERDURETES GALL DINDI SALTAT O PEIX AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	27 BRÓCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES MONA DE PASQUA CASOLANA
30 FESTIU	31 FESTIU			

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.

Segueix els números i aconseguiràs descobrir el dibuix amagat



Fruites de temporada



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

Varietat de **peix fresc** (maira, gallineta, seitó, canana,...)



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

