

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	3
		FESTIU	FESTIU	FESTIU
6	7	8	9	10
FESTIU	ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA (1,2,3,4,6,7,8,9,13) FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE (4,13) FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU AMB PASTA (1,3,6,9,12) POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS
13	14	15	16	17
CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) OUS DURS AURORA (base de tomàquet, beixamel i gratinats) I TOMÀQUET AMANIT (3,7) FRUITA DEL TEMPS	BAJOCA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (1,3,6,7,9) FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (2,4,11,13) HAMBURGUESA/ MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB Salsa DE TOMÀQUET I ENCIAM (6,11) FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS SALTATS PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (4,13) FRUITA DEL TEMPS	PASTA INTEGRAL AMB VERDURES (1,6,9) ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (1,9) MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20	21	22	23	24
FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA (1,3,7,10,11) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) FRUITA DEL TEMPS	FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	MENÚ DE SANT JORDI: SOPA DE LLETRES (1,3,6,9,12) LLIBRETS CASOLANS FARCITS DE PERNIL I FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (1,3,6,7,9,10) PASTÍS DE SANT JORDI (1,3,5,6,7,8,9,11)	BRÒCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
27	28	29	30	
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,6,9) TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA (3) FRUITA DEL TEMPS	TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	FESTIU	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.				



Feliç diada de Sant Jordi



Fruites de temporada



Un cop al mes, **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
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 LLENTIES S/GLUTEN ESTOFADES AMB CARBASSA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE (4,13) FRUITA DEL TEMPS	9 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	10 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS OUS DURS AMB BEIXAMEL S/GLUTEN O SENSE BEIXAMEL GRATINATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 BAJOCA AMB PATATA LASSANYA S/GLUTEN DE LLENTIES S/GLUTEN FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (2,4,11,13) MANDONGUILLES MIXTES S/GLUTEN S/OU O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS SALTATS PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (4,13) FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB VERDURETES ALES DE POLLASTRE ADOBADES (S/CURRI) AMB AMANIDA MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20 FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA HAMBURGUESA VEGETAL S/GLUTEN S/LLET S/OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) FRUITA DEL TEMPS	22 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLIBRETS CASOLANS S/GLUTEN S/OU FARCITS DE PERNIL I FORMATGE PA DE PESSIC CASOLÀ S/GLUTEN S/OU S/LLET	24 BRÓCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
27 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA (3) FRUITA DEL TEMPS	28 ARRÒS AMB VERDURES (S/CURRI) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	29 FESTIU	30 FESTIU	

Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Us d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Us 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.



Felicitat diada de Sant Jordi



Fruites de temporada



Pa de Casola Un cop al mes, **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
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE (4,13) FRUITA DEL TEMPS	9 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	10 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 BAJOCA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (S/LLET NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (2,4,11,13) MANDONGUILLES D'AU SENSE LLET O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS SALTATS PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (4,13) FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA INTEGRAL AMB VERDURES (1,6,9) ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (1,9) ILOGURT DE SOIA
20 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL S/GLUTEN S/LLET S/OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	22 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) LLIBRETS CASOLANS FARCITS DE PERNIL S/LLET (S/FORMATGE) AMB AMANIDA PA DE PESSIC CASOLÀ S/GLUTEN S/OU S/LLET	24 BRÒCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
27 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA (3) FRUITA DEL TEMPS	28 TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	29 FESTIU	30 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.				



Feliç diada de Sant Jordi



Fruites de temporada



Un cop al mes, **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
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE (4,13) FRUITA DEL TEMPS	9 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	10 COLIFLOR AMB PATATA (11) "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB GUARNICIO FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) PEIX AMB BASE DE TOMÀQUET, BEIXAMEL I GRATINAT FRUITA DEL TEMPS	14 BAJOCA AMB PATATA MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (2,4,11,13) MANDONGUILLES MIXTES S/GLUTEN S/OU O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS SALTATS PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (4,13) FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB VERDURETES ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (1,9) MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20 FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA HAMBURGUESA VEGETAL S/GLUTEN S/LLET S/OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) FRUITA DEL TEMPS	22 FESOLS GUIATS AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA I BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLIBRETS CASOLANS S/GLUTEN S/OU FARCITS DE PERNIL I FORMATGE PA DE PESSIC CASOLÀ S/GLUTEN S/OU S/LLET	24 BRÓCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
27 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) "TRUITA VEGANA D'ESPINACS I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	29 FESTIU	30 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.



Feliç diada de Sant Jordi



Fruites de temporada



Pa de Casola Un cop al mes, 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
		1	2	3
		FESTIU	FESTIU	FESTIU
6	7	8	9	10
FESTIU	ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1) CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU AMB PASTA (1,3,6,9,12) POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS
13	14	15	16	17
CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) OUS DURS AURORA (base de tomàquet, beixamel i gratinats) I TOMÀQUET AMANIT (3,7) FRUITA DEL TEMPS	BAJOCA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (1,3,6,7,9) FRUITA DEL TEMPS	SOPA VEGETAL AMB ARRÒS HAMBURGUESA/ MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I ENCIAM (6,11) FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS SALTATS TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA (3) FRUITA DEL TEMPS	PASTA INTEGRAL AMB VERDURES (1,6,9) ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (1,9) MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20	21	22	23	24
FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA (1,3,7,10,11) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB HORTALISSES OUS DURS EN SALSÀ O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	MENÚ DE SANT JORDI: SOPA DE LLETRES (1,3,6,9,12) LLIBRETS CASOLANS FARCITS DE PERNIL I FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (1,3,6,7,9,10) PASTÍS DE SANT JORDI (1,3,5,6,7,8,9,11)	BRÒCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
27	28	29	30	
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,6,9) TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA (3) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	FESTIU	FESTIU	

Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Us d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Us 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.



Feliç diada de Sant Jordi



Fruites de temporada



Un cop al mes, **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
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE (4,13) FRUITA DEL TEMPS	9 SOPA VEGETAL AMB PASTA PEIX AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	10 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) OUS DURS AURORA (base de tomàquet, beixamel i gratinats) I TOMÀQUET AMANIT (3,7) FRUITA DEL TEMPS	14 BAJOCA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (1,3,6,7,9) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (2,4,11,13) "MANDONGUILLES" DE PEIX O PEIX AMB SALSINA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS SALTATS PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (4,13) FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA INTEGRAL AMB VERDURES (1,6,9) OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA (1,3,7,10,11) FRUITA DEL TEMPS	21 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) FRUITA DEL TEMPS	22 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLIBRETS D'ALBERGÍNIA CASOLANS S/GLUTEN S/OU FARCITS DE FORMATGE AMB AMANIDA DE LLEGUM PASTÍS DE SANT JORDI (1,3,5,6,7,8,9,11)	24 BRÒCOLI AMB PATATA (11) LLUÇ AL FORN A LES FINES HÈRBES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,6,9) TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA (3) FRUITA DEL TEMPS	28 TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) PEIX O HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	29 FESTIU	30 FESTIU	

Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Us d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Us 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.

Declaració d'a·l·lèrgens



Amb aquests números permet identificar els al·lèrgens de cada plat.

Feliç diada de Sant Jordi



Fruites de temporada



Un cop al mes, **postres casolanes**

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



Us de **sal iodada**

Us 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	2	3
		FESTIU	FESTIU	FESTIU
6	7	8	9	10
FESTIU	ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE (4,13) FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS
13	14	15	16	17
CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) OUS DURS AURORA (base de tomàquet, beixamel i gratinats) I TOMÀQUET AMANIT (3,7) FRUITA DEL TEMPS	BAJOCA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (1,3,6,7,9) FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (2,4,11,13) MANDONGUILLES D'AU O GALL D'INDI AMB SALSINA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS SALTATS PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (4,13) FRUITA DEL TEMPS	PASTA INTEGRAL AMB VERDURES (1,6,9) ALES DE POLLASTRE ADOBADES CASOLANES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (1,9) MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20	21	22	23	24
FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA (1,3,7,10,11) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) FRUITA DEL TEMPS	FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA LLIBRETS DE POLLASTRE CASOLANS FARCITS DE FORMATGE AMB AMANIDA PASTÍS DE SANT JORDI (1,3,5,6,7,8,9,11)	BRÒCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
27	28	29	30	
PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,6,9) TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA (3) FRUITA DEL TEMPS	TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	FESTIU	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.				



Feliç diada de Sant Jordi



Fruites de temporada



Un cop al mes, **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
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ FALAFELS DE CIGRÓ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1,11) "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA (1,3,7,10,11) FRUITA DEL TEMPS	9 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLEGUM AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	10 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) OUS DURS AURORA (base de tomàquet, beixamel i gratinats) I TOMÀQUET AMANIT (1,3,7) FRUITA DEL TEMPS	14 BAJOCA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (1,3,6,7,9) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA VEGETAL AMB ARRÒS FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS SALTATS TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA (3) FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA INTEGRAL AMB VERDURES (1,6,9) LLEGUM O TOFU AMB ALL I PEBRE VERMELL I AMANIDA MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES (1,3,6,9) "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA (1,3,7,10,11) FRUITA DEL TEMPS	21 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB HORTALISSES OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	22 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLIBRETS D'ALBERGÍNIA CASOLANS S/GLUTEN S/OU FARCITS DE FORMATGE AMB AMANIDA DE LLEGUM PASTÍS DE SANT JORDI (1,3,5,6,7,8,9,11)	24 BRÓCOLI AMB PATATA (11) "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA (1,3,7,10,11) FRUITA DEL TEMPS
27 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,6,9) TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	28 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA (1,3,7,10,11) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	29 FESTIU	30 FESTIU	
Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Us d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Us 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.				

Declaració d'a-lèrgens



Amb aquests números permet identificar els al·lèrgens de cada plat.

Feliç diada de Sant Jordi



Fruites de temporada



Un cop al mes, **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
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1,11) HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLEGUM AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	10 COLIFLOR AMB PATATA (11) "TRUITA VEGANA DE VERDURES AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS "TRUITA VEGANA DE VERDURES AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 BAJOCA AMB PATATA MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA DE LLENTIES (S/FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA VEGETAL AMB ARRÒS FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS SALTATS HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB VERDURETES LLEGUM O TOFU AMB ALL I PEBRE VERMELL I AMANIDA I OGURT DE SOIA
20 FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA AMB VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB HORTALISSES LLEGUM EN SALSETA FRUITA DEL TEMPS	22 FESOLS GUISATS AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU ALBERGÍNIA ARREBOSSADA S/OU I AMANIDA DE LLEGUM PA DE PESSIC CASOLÀ S/GLUTEN S/OU S/LLET	24 BRÓCOLI AMB PATATA (11) HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) "TRUITA VEGANA D'ESPINACS I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	29 FESTIU	30 FESTIU	
<p>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.</p>				



Feliç diada de Sant Jordi



Fruites de temporada



Pa de Casolà Un cop al mes, **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

