

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA D'ALBERGÍNIA AMB AMANIDA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (4) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES (1,6,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	4 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS (7,11) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (1,3,6,7,9) FRUITA DEL TEMPS	5 BLEDA AMB PATATA (11) GALL DINDI AMB Salsa DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)
8 AMANIDA COMPLETA (4)/ INFANTIL: CREMA DE VERDURES (11) FIDEUÀ MARINERA AMB GAMBETES (1,2,3,4,6,9,13) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES (11) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	12 DINAR ESPECIAL DEL MENJADOR: PICA-PICA (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) HAMBURGUESA PLANXA/FORN ESTIL AMERICÀ AMB PA I PATATES FREGIDES (1,3,6,7,9,10,11) GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives)(4) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	18 HUMMUS DE CIGRÓ CASOLÀ AMB BASTONETS DE PASTANAGA (11) ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS (11) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS
22	23	24	25	26
29	30			

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.



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



Fruites de temporada



Setmana temàtica
"Komkiweek"



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA D'ALBERGÍNIA AMB AMANIDA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (4) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA S/ GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	4 VICHYSSEOISE O CREMA DE PORROS (7,11) LASSANYA S/ GLUTEN DE LLENTIES S/ GLUTEN FRUITA DEL TEMPS	5 BLEDA AMB PATATA (11) GALL DINDI AMB Salsa de VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)
8 AMANIDA COMPLETA (4)/ INFANTIL: CREMA DE VERDURES (11) FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/ PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES (11) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AMB VERDURES (S/ CURRI) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA S/ GLUTEN S/OU HAMBURGUESA AMB PA S/ GLUTEN S/OU I PATATES FREGIDES GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives)(4) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS SENSE GLUTEN PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	18 HUMMUS DE CIGRÓ CASOLÀ AMB BASTONETS DE PASTANAGA (11) ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS (11) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS SENSE GLUTEN
22	23	24	25	26
29	30			

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.



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



Fruites de temporada



Setmana temàtica
"Komkiweek"



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA D'ALBERGÍNIA AMB AMANIDA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (4) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES (1,6,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	4 CREMA DE PORROS (SENSE LLET) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (S/LLET NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	5 BLEDA AMB PATATA (11) GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES IOGURT DE SOIA
8 AMANIDA COMPLETA/ CREMA DE VERDURES (S/LLET) FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES (11) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA S/LLET (sense natxos) HAMBURGUESA D'AU S/LLET O CARN PLANXA AMB PA S/LLET I PATATES FREGIDES GELAT SENSE LLET O IOGURT DE SOIA
15 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives)(4) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	18 HUMMUS DE CIGRÓ CASOLÀ AMB BASTONETS DE PASTANAGA (11) GALL DINDI SALTAT O PEIX AMB XAMPINYONS POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS SENSE LLET
22	23	24	25	26
29	30			

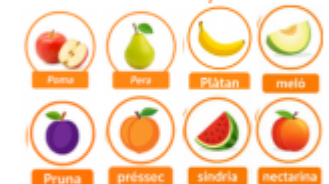
Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Ús de sal iodada per cuinar. Carn i pollastre produïts a Catalunya. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.



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



Fruites de temporada



Setmana temàtica
"Komkiweek"



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ "TRUITA" VEGANA D'ALBERGÍNIA I FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/OU) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	4 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS (7,11) MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	5 BLEDA AMB PATATA (11) GALL DINDI AMB Salsa DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)
8 AMANIDA COMPLETA (4)/ INFANTIL: CREMA DE VERDURES (11) FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES (11) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA S/OU AMB PA S/OU I PATATES FREGIDES GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives)(4) "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	18 HUMMUS DE CIGRÓ CASOLÀ AMB BASTONETS DE PASTANAGA (11) ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS (11) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS SENSE OU
22	23	24	25	26
29	30			

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.



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



Fruites de temporada



Setmana temàtica

"Komkiweek"



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA D'ALBERGÍNIA AMB AMANIDA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/TONYINA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES (1,6,9) OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS (7,11) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (1,3,6,7,9) FRUITA DEL TEMPS	5 BLEDA AMB PATATA (11) GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)
8 AMANIDA COMPLETA (S/TONYINA)/ CREMA DE VERDURES FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES (11) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA ADAPTAT HAMBURGUESA PLANXA/FORN ESTIL AMERICÀ AMB PA I PATATES FREGIDES (1,3,6,7,9,10,11) GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) OUS DURS EN SALSA O LLEGUM EN SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 HUMMUS DE CIGRÓ CASOLÀ AMB BASTONETS DE PASTANAGA (11) ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS (11) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS SENSE PEIX
22	23	24	25	26
29	30			

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.



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



Fruites de temporada



Setmana temàtica

"Komkiweek"



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA D'ALBERGÍNIA AMB AMANIDA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (4) PEIX O HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES (1,6,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	4 VICHYSSEOISE O CREMA DE PORROS (7,11) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (1,3,6,7,9) FRUITA DEL TEMPS	5 BLEDA AMB PATATA (11) LLUÇ AMB SALSA DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)
8 AMANIDA COMPLETA (4)/ INFANTIL: CREMA DE VERDURES (11) FIDEUÀ MARINERA AMB GAMBETES (1,2,3,4,6,9,13) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES (11) LLUÇ AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB PA I PATATES FREGIDES GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives)(4) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA (11) LLUÇ AL FORN AMB CANYELLA I LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	18 HUMMUS DE CIGRÓ CASOLÀ AMB BASTONETS DE PASTANAGA (11) "MANDONGUILLES" DE PEIX O PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS SENSE CARN
22	23	24	25	26
29	30			

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.



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



Fruites de temporada



Setmana temàtica

"Komkiweek"



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA D'ALBERGÍNIA AMB AMANIDA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (4) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES (1,6,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (2,4,5,8,13) FRUITA DEL TEMPS	4 VICHYSSEOISE O CREMA DE PORROS (7,11) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (1,3,6,7,9) FRUITA DEL TEMPS	5 BLEDA AMB PATATA (11) GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)
8 AMANIDA COMPLETA (4)/ INFANTIL: CREMA DE VERDURES (11) FIDEUÀ MARINERA AMB GAMBETES (1,2,3,4,6,9,13) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES (11) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA D'AU, PEIX O VEGETAL AMB PA I PATATES FREGIDES GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives)(4) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) PEIX AL FORN AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	18 HUMMUS DE CIGRÓ CASOLÀ AMB BASTONETS DE PASTANAGA (11) GALL DINDI SALTAT O PEIX AMB XAMPINYONS POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS SENSE PORC
22	23	24	25	26
29	30			

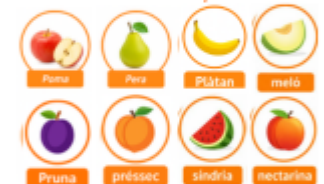
Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Ús de sal iodada per cuinar. Carn i pollastre produïts a Catalunya. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.



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



Fruites de temporada



Setmana temàtica

"Komkiweek"



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ "TRUITA" VEGANA D'ALBERGÍNIA I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/TONYINA) HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES LLEGUM O TOFU AMB ALL I PEBRE VERMELL I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 CREMA DE PORROS (SENSE LLET) MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA DE LLENTIES (S/FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	5 BLEDA AMB PATATA (11) FALAFEL DE CIGRÓ S/AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSA DE VERDURES IOGURT DE SOIA
8 AMANIDA COMPLETA/ CREMA DE VERDURES (S/LLET) FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) "TRUITA VEGANA DE VERDURES AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES (11) TOFU O LLEGUM SALTADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA S/LLET (sense natxos) "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB PA I PATATES FREGIDES GELAT SENSE LLET O IOGURT DE SOIA
15 AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA) "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA (11) FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS (S/LLET) LLEGUM EN SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 HUMMUS DE CIGRÓ CASOLÀ AMB BASTONETS DE PASTANAGA (11) TOFU O LLEGUM AMB XAMPINYONS POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT
22	23	24	25	26
29	30			

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.



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



Fruites de temporada



Setmana temàtica

"Komkiweek"



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ TRUITA D'ALBERGÍNIA AMB AMANIDA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	2 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/TONYINA) "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA (1,3,7,10,11) FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES (1,6,9) OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS (7,11) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (1,3,6,7,9) FRUITA DEL TEMPS	5 BLEDA AMB PATATA (11) FALAFEL DE CIGRÓ S/AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSA DE VERDURES IOGURT DE PROXIMITAT (7)
8 AMANIDA COMPLETA (S/TONYINA)/ CREMA DE VERDURES FIDEUÀ VEGETAL AMB PÈSOLS (1,3,6,9) FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES (11) TOFU O LLEGUM SALTADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 PICA-PICA ADAPTAT "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB PA I PATATES FREGIDES GELAT DE VASET (7)
15 AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) FRUITA DEL TEMPS	16 BAJOCA AMB PATATA (11) FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) OUS DURS EN SALSA O LLEGUM EN SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 HUMMUS DE CIGRÓ CASOLÀ AMB BASTONETS DE PASTANAGA (11) TOFU O LLEGUM AMB XAMPINYONS POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	19 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT
22	23	24	25	26
29	30			

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.



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



Fruites de temporada



Setmana temàtica
"Komkiweek"



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat

