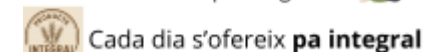
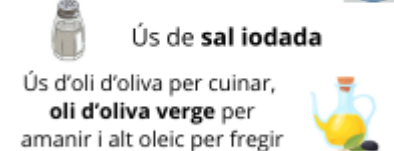
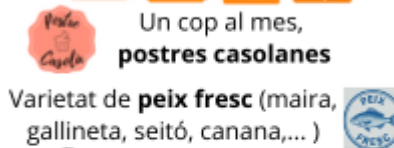


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA (1,2,3,4,6,7,8,9,13) FRUITA DEL TEMPS	8 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE (4,13) FRUITA DEL TEMPS	9 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA (1,3,6,9,12) POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) TRUITA DE GAMBETES AMB AMANIDA (3,2) FRUITA DEL TEMPS	14 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL DE LLENTIES (1,3,6,9) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU (1,3,6,9,12) GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA I VERDURES FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (4,5,8) FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS 3 DELÍCIES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	21 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (11) LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) FRUITA DEL TEMPS	23 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)	24 BRÓCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
27 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,3,6,9) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	28 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS (11) MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSINA DE TOMÀQUET (11) FRUITA DEL TEMPS	30 TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) SUQUET DE PEIX (2,4,11,13) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	

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.



Fruites de temporada



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ 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 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA POLLASTRE HALAL AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) TRUITA DE GAMBETES AMB AMANIDA (3,2) FRUITA DEL TEMPS	14 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL DE LLENTIES (1,3,6,9) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA GALL DINDI HALAL AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (4,5,8) FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	21 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (11) PEIX AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA LLIBRETS DE POLLASTRE HALAL CASOLANS FARCITS DE FORMATGE AMB AMANIDA PASTÍS DE SANT JORDI (1,3,5,6,7,8,9,11)	24 BRÓCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE HALAL A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,3,6,9) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	28 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS (11) MANDONGUILLES D'AU HALAL O GALL DINDI HALAL AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	30 TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) SUQUET DE PEIX (2,4,11,13) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	

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.

Feliç diada de Sant Jordi



Fruites de temporada



Pa 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.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ 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 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA PEIX AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) TRUITA DE GAMBETES AMB AMANIDA (3,2) FRUITA DEL TEMPS	14 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL DE LLENTIES (1,3,6,9) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA VEGETAL AMB PASTA "MANDONGUILLES" DE PEIX O PEIX AMB SALS DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (4,5,8) FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	21 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (11) PEIX AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) 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) LLUÇ AL FORN A LES FINES HÈRBES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,3,6,9) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	28 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PEIX O HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS (11) "MANDONGUILLES" DE PEIX O PEIX AMB SALS DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	30 TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) SUQUET DE PEIX (2,4,11,13) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	

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.



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 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 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS TRUITA DE GAMBETES AMB AMANIDA (3,2) FRUITA DEL TEMPS	14 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) PASTA S/GLUTEN S/OU A LA BOLONYESA VEGETAL S/GLUTEN FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA I VERDURES FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (4,5,8) FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS 3 DELÍCIES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	21 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (11) LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) 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 DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	28 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS (11) MANDONGUILLES MIXTES S/GLUTEN S/OU O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS AMB VERDURES (S/CURRI) SUQUET DE PEIX (sense preparat) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	

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 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.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS 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 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS TRUITA DE GAMBETES AMB AMANIDA (3,2) FRUITA DEL TEMPS	14 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL DE LLENTIES (1,3,6,9) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA I VERDURES FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (4,5,8) FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO LOGURT DE SOIA
20 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	21 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (SENSE LLET) LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SALS DE TOMÀQUET 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 BRÓCOLI 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 A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 MINISTRA DE VERDURES I PÈSOLS (11) MANDONGUILLES D'AU SENSE LLET O GALL DINDI AMB SALS DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	30 TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) SUQUET DE PEIX (sense preparat) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	

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.

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	2	3
		FESTIU	FESTIU	FESTIU
6	7	8	9	10
FESTIU	ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU 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	COLIFLOR AMB PATATA (11) "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB GUARNICIO FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
13	14	15	16	17
CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) "TRUITA" VEGANA DE GAMBETES I FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA AMB PATATA (11) PASTA S/GLUTEN S/OU AMB BOLONYESA VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU (S/GALLINA) AMB PASTA S/GLUTEN S/OU GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA I VERDURES FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (4,5,8) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS 3 DELÍCIES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20	21	22	23	24
LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1) "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA I BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (11) LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) FRUITA DEL TEMPS	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	BRÓCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
27	28	29	30	
PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	MINISTRA DE VERDURES I PÈSOLS (11) MANDONGUILLES MIXTES S/GLUTEN S/OU O GALL DINDI AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) SUQUET DE PEIX (sense preparat) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	
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.

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 AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1) CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA (1,3,6,9,12) POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) TRUITA A LA FRANCESA O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL DE LLENTIES (1,3,6,9) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU (1,3,6,9,12) GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA I VERDURES FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS 3 DELÍCIES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	21 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (11) LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	23 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)	24 BRÓCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
27 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,3,6,9) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	28 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS (11) MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET (11) FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9) OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	

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 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

pa integral

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ 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 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) TRUITA DE GAMBETES AMB AMANIDA (3,2) FRUITA DEL TEMPS	14 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL DE LLENTIES (1,3,6,9) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU D'AU O VEGETAL AMB PASTA GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA I VERDURES FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (4,5,8) FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	21 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (11) PEIX AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) FRUITA DEL TEMPS	23 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)	24 BRÓCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
27 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,3,6,9) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	28 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS (11) MANDONGUILLES D'AU O DE PEIX AMB SALSINA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	30 TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) SUQUET DE PEIX (2,4,11,13) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	

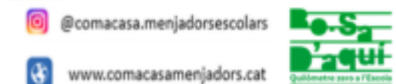
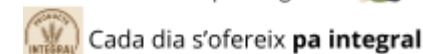
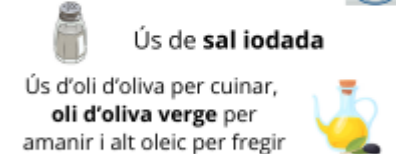
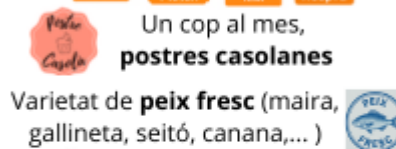
Un cop al mes, unes postres casolanes. Es servirà pa integral. Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Ús de sal iodada per cuinar. Carn i pollastre produïts a Catalunya. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE HALAL ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1,11) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE (4,13) FRUITA DEL TEMPS	9 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA POLLASTRE HALAL AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) TRUITA DE GAMBETES AMB AMANIDA (2,3,11) FRUITA DEL TEMPS	14 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL DE LLENTIES (1,3,6,9) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA GALL DINDI HALAL AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALMÓ AL FORN AMB ENCIAM (4) FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	21 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (11) PEIX O HAMBURGUESA VEGETAL S/AL-LÈRGENS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA LLIBRETS DE POLLASTRE HALAL CASOLANS FARCITS DE FORMATGE AMB AMANIDA PA DE PESSIC CASOLÀ	24 BRÓCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE HALAL A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,3,6,9) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	28 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS (11) MANDONGUILLES D'AU HALAL O GALL DINDI HALAL AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	30 TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÓS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) SUQUET DE PEIX (sense preparat) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	
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.

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 AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE HALAL ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1,11) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE (4,13) FRUITA DEL TEMPS	9 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA POLLASTRE HALAL AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) TRUITA DE GAMBETES AMB AMANIDA (2,3,11) FRUITA DEL TEMPS	14 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL DE LLENTIES (1,3,6,9) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA GALL DINDI HALAL AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALMÓ AL FORN AMB ENCIAM (4) FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	21 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (11) PEIX O HAMBURGUESA VEGETAL S/AL-LÈRGENS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU HALAL O SOPA VEGETAL AMB PASTA LLIBRETS DE POLLASTRE HALAL CASOLANS FARCITS DE FORMATGE AMB AMANIDA PA DE PESSIC CASOLÀ	24 BRÓCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE HALAL A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,3,6,9) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	28 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES POLLASTRE HALAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS (11) MANDONGUILLES D'AU HALAL O GALL DINDI HALAL AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	30 TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÓS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) SUQUET DE PEIX (sense preparat) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	
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 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.comacasamenjadors.cat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA (1,2,3,4,6,7,8,9,13) FRUITA DEL TEMPS	8 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA (1,11) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE (4,13) FRUITA DEL TEMPS	9 COLIFLOR AMB PATATA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) TRUITA DE GAMBETES AMB AMANIDA (2,3,11) FRUITA DEL TEMPS	14 MONGETA VERDA AMB PATATA (11) PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL DE LLENTIES (1,3,6,9) FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) GALL DINDI GUISAT AMB SALSETA I VERDURES FRUITA DEL TEMPS	16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES (4,5,8) FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS 3 DELÍCIES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO MATÓ DE PROXIMITAT (7)
20 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES (1,11) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA (3,11) FRUITA DEL TEMPS	21 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (11) LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES BACALLÀ AL FORN AMB SUAU MUSSOLINA D'ALLIOLI DE LLET (4,7,13) FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) 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)	24 BRÓCOLI AMB PATATA (11) POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
27 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga)(1,3,6,9) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	28 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	29 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS (11) MANDONGUILLES D'AU O GALL DINDI AMB SALS DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	30 TASTET: MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE I ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES (1,9,13) SUQUET DE PEIX (2,4,11,13) POSTRA CASOLÀ: MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL	

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.



Felicitació de Sant Jordi



Fruites de temporada



Pa 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

pa integral

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat

