

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLEGUM O TOFU AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/TONYINA) O CIGRONS SALTATS FALAFELS S/AL·LÈRGENS O CASOLANS A LA JARDINERA IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS LLEGUM AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (S/TONYINA)(olives i blat de moro) LLEGUM AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA VEGETAL AMB PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS TOFU O LLEGUM AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT - -
23	24	25	26	27
30				
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 lodada per cuinar. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.				



Bon estiu a tothom!!



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat