

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 POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/TONYINA) O CIGRONS SALTATS GALL D'INDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS CASOLANS SENSE PEIX O MUSAKA SENSE PEIX FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES DE L'ÀVIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (S/TONYINA)(olives i blat de moro) LLOM AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 DINAR ESPECIAL DEL MENJADOR: PICA-PICA HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ 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 POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIJONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES 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 ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE PEIX - -
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