

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 PEIX AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS MANDONGUILLES DE PEIX O PEIX A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS DE TONYINA O D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS LLUÇ 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 (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB PA I PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB CANYELLA I LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives) PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS OUS DURS O REMENATS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE CARN - -
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