

| DILLUNS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | DIMARTS                                                                                                                | DIMECRES                                                                                                            | DIJOUS                                                                                                                                                 | DIVENDRES                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2<br>ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES<br>TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3<br>BLEDA AMB PATATA<br>POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>FRUITA DEL TEMPS                        | 4<br>ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA<br>LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DEL TEMPS | 5<br>EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS<br>GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga)<br>IOGURT                                                 | 6<br>CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP<br>CANELONS GRATINATS<br>FRUITA DEL TEMPS                          |
| 9<br>MINESTRA CASOLANA<br>FIDEUÀ DE LA CASA<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10<br>RISOTTO DE BOLETS<br>POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot)<br>FRUITA DEL TEMPS                        | 11<br>LLENTIES DE L'ÀVIA<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DEL TEMPS                  | 12<br>AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro)<br>PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>FRUITA DEL TEMPS | 13<br>DINAR ESPECIAL DEL MENJADOR: PICA-PICA<br>HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES<br>GELAT |
| 16<br>AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives)<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>FRUITA DEL TEMPS                                                                                                                                                                                                                                                   | 17<br>BRÒCOLI AMB PATATA<br>POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIJONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DEL TEMPS | 18<br>PASTA A LA SICILIANA (tomàquet i olives)<br>PEIX AMB SALSETA<br>FRUITA DEL TEMPS                              | 19<br>CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS<br>ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS<br>FRUITA DEL TEMPS                                           | 20<br>MENÚ FI DE CURS<br>-<br>-                                                                         |
| 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.<br>Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,...<br>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