

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES PEIX AMB BASE DE TOMÀQUET, BEIXAMEL I GRATINAT FRUITA DEL TEMPS	2 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 SOPA DE PEIX AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/AL·LERGENS O ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 TRICOLOR DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i patata) PIZZA S/OU O PANINI CASOLÀ (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS	5 FESTIU
8 FESTIU	9 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA IOGURT	10 SOPA DE BROU (S/GALLINA) AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU HAMBURGUESA MIXTA AL FORN/PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE S/OU O SENSE FORMATGE CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS
15 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ "TRUITA" VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I GAMBETES O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS MANDONGUILLES MIXTES S/ GLUTEN S/OU O GALL D'INDI AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA S/ GLUTEN S/OU AL PESTO (formatge s/ou o sense formatge) PEIX AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETA VERDA AMB PATATA CROQUETES CASOLANES S/OU O POLLASTRE ARREBOSSAT S/OU AMB GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS	19 ESCUDELLA DE NADAL (S/GALLINA) AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU POLLASTRE DE NADAL POSTRE ESPECIAL S/OU O IOGURT
22 FESTIU	23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU
29 FESTIU	30 FESTIU	31 FESTIU		

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.



Aquest mes les **fruites de temporada** són:
 taronja,
 mandarina, pera,
 poma, plàtan,...



19 de desembre:
 Tornem a casa per nadal

Un cop al mes, unes **postres casolanes**



Ús de **sal iodada** per cuinar

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

