

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES GUISADES HAMBURGUESA VEGETAL S/ GLUTEN S/ LLET S/ OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 PASTA AL PESTO DE BRÒCOLI (S/FORMATGE) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ESCÀROLA, PASTANAGA I RAVE FRUITA DEL TEMPS	4 SOPA DE PEIX OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS IOGURT DE SOIA	6 BLEDA AMB PATATA LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
9 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) PAELLA MARINERA ESPECIAL (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	10 MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS PINXOS DE POLLASTRE ADOBATS CASOLANS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ESCÀROLA I TARONJA FRUITA DEL TEMPS	12 PASTA AMB SALSAS DE BOLETS (S/ LLET) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA AMB PICADILLO D'OU I PERNIL SENSE LLET O SENSE PERNIL ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA AMB FRUITA NATURAL
16 FESTIU	17 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CALÇOTS I PORRO AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA (BACÓ SENSE LLET O SENSE BACÓ) POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE CANONGES S/ AL·LÈRGENS O ENCIAM I PASTANAGA IOGURT DE SOIA	20 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES LLUÇ O OUS DURS AMB SALSAS DE VERDURES I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
23 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE PATATA I Ceba AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	24 CREMA DE LLEGUMS (S/ LLET) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (S/ LLET NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS AMB BOLETS SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/ VEDELLA) GALL D'INDI AMB SALSETA I AMANIDA IOGURT DE SOIA
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.				



*Carnestoltes,
gresea i xerinxola!*

Fruites de temporada



Un cop al mes, unes
postres casolanes

Varietat de peix fresc



Ús de sal iodada

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.comacasa.menjadorscat

