

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>2</b> <b>LLENTIES GUISADES (SENSE CARN)</b> "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	<b>3</b> ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE <b>LLEGUM O TOFU A LES FINES HERBES AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	<b>4</b> <b>SOPA VEGETAL AMB PASTA</b> OUS DURS AURORA (base de tomàquet, beixamel i gratinats) FRUITA DEL TEMPS	<b>5</b> ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ <b>TOFU O LLEGUM AMB XAMPINYONS</b> IOGURT	<b>6</b> BLEDA AMB PATATA <b>"HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS
<b>9</b> CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS <b>PAELLA DE VERDURES I PÈSOLS</b> FRUITA DEL TEMPS	<b>10</b> MINESTRA DE VERDURES I PÈSOLS <b>OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	<b>11</b> MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES <b>AMANIDA, CREMA O VERDURA</b> FRUITA DEL TEMPS	<b>12</b> DIJOUS GRAS: PASTA AMB SALSÀ DE BOLETS <b>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	<b>13</b> <b>SOPA VEGETAL AMB PICADILLO D'OU DUR</b> <b>FALAFELS DE CIGRÓ AMB AMANIDA</b> POSTRA CASOLÀ: IOGURT A GRANEL AMB PLÀTAN
<b>16</b> <b>FESTIU</b>	<b>17</b> TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) <b>LLEGUM O TOFU AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	<b>18</b> CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CALÇOTS I PORRO AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	<b>19</b> <b>TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ)</b> <b>"HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA</b> IOGURT	<b>20</b> ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES <b>OUS DURS EN SALSETA</b> FRUITA DEL TEMPS
<b>23</b> ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	<b>24</b> CREMA DE LLEGUMS <b>TOFU O SEITÀ SALTAT O "HAMBURGUESA" VEGETAL CASOLANA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	<b>25</b> MONGETA VERDA AMB PATATA LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	<b>26</b> ARRÒS AMB BOLETS <b>OUS DURS EN SALSÀ O REMENATS AMB TOMÀQUET</b> FRUITA DEL TEMPS	<b>27</b> <b>SOPA VEGETAL AMB PASTA</b> <b>LLEGUM EN SALSETA</b> IOGURT

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.



*Garnestoltes,  
gresea i xerivola!*

*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.comacasamenjadors.cat

