COM A CASA
Menjadors escolars

ESCOLA COLORS

Sense lactosa o PLV (Proteïna de la Llet de Vaca) - Novembre 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 **FESTIU**	**3** LLENTIES ECO ESTOFADES AMB CARBASSA (11) TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	**4** PASTA AL PESTO D'ESPINACS (S/LLET) HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O GALL DINDI PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET CASOLÀ PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	**6** COLIFLOR AMB PATATA (11) POLLASTRE AL FORN AMB XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
9 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) "MANDONGUILLES" DE LLENTIES AMB SALSA DE TOMÀQUET I VERDURES (1,6,10) FRUITA DEL TEMPS	**10** TRINXAT DE COL I PATATA AMB ALLET (11) DAUS DE GALL DINDI ADOBATS AL FORN AMB BASTONETS DE COGOMBRE (1,9) FRUITA DEL TEMPS	**11** ARRÒS AL CURRI AMB HORTALISSES (1,9) RAP AMB SALSA DE VERDURES (2,4) FRUITA DEL TEMPS	**12** CIGRONS AMB SAMFAINA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) IOGURT DE SOIA	**13** CREMA DE CARBASSA (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
16 PASTA AMB TOMÀQUET TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	**17** BLEDA AMB PATATA SALTADA AMB ALLET (11) POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	**18** CREMA DE VERDURES (S/LLET) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (S/LLET NI FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	**19** ARRÒS AMB VERDURETES I SALSA DE SOIA SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	**20** MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES WOK D'AU AMB VERDURETES IOGURT DE SOIA
23 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES (11) SEITÓ EN TEMPURA AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	**24** PASTA INTEGRAL AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega)(1,3,6,9) SALSITXES DE PAGÈS A LA PLANXA/FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (6,11) FRUITA DEL TEMPS	**25** BRÓCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA (11) CIGRONS SALTATS AMB CEBA I BACÓ (s/llet) FRUITA DEL TEMPS	**26** SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (2,4,11,13) OUS REMENATS AMB BOLETS DE LES COMARQUES INTERIORS DE CATALUNYA (3) IOGURT DE SOIA	**27** CREMA DE PORROS (SENSE LLET) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS
30 ARRÒS AMB VERDURETES OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA (3) FRUITA DEL TEMPS				

Un cop al mes, unes postres casolanes. Presència de pa integral cada dia. 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. Varietat de peix fresc segons mercat: seitó, maira, gallineta, canana... 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 alimentaries.











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

@comacasa.menjadorsescolars

www.comacasamenjadors.cat