


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS  "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	2 <b>SOPA VEGETAL AMB PASTA</b>  <b>OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET</b>  FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES  <b>FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	4 <b>AMANIDA DE LLEGUMS (S/TONYINA)</b>  LASSANYA DE VERDURES CASOLANA  <b>IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL</b>
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA  FIDEUÀ AMB CARXOFES  FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLÍ D'OLIVA  <b>FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSETA</b>  FRUITA DEL TEMPS	9 <b>CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES</b>  "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	10 <b>SOPA MINISTRONE VEGETAL</b>  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL)  <b>TOFU O LLEGUM SALTADA I AMANIDA</b>  <b>IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL</b>
14  <b>FESTIU</b>	15  <b>FESTIU</b>	16  <b>FESTIU</b>	17  <b>FESTIU</b>	18  <b>FESTIU</b>
21  <b>FESTIU</b>	22 <b>ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ</b>  <b>FALAFELS DE CIGRÓ AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	23 <b>SOPA VEGETAL AMB PASTA</b>  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES  <b>OUS REMENATS AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLÍ D'OLIVA  <b>LLENTIES AL XILINDRÓN</b>  <b>IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL</b>
28 <b>ARRÒS ECO AMB VERDURETES</b>  OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA  FRUITA DEL TEMPS	29 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLÍ D'OLIVA  "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	30 <b>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA</b>  <b>OUS DURS O REMENATS AMB XAMPINYONS</b>  FRUITA DEL TEMPS		
<p>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. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana, ... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				

*Feliç diada de Sant Jordi*



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

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLEGUM EN SALSETA FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL-LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 AMANIDA DE LLEGUMS (S/TONYINA) MUSSACA D'ALBERGINIA O PATATA DE VERDURES (S/FORMATGE) IOGURT DE SOIA
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (SENSE LLET) FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLÍ D'OLIVA FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL-LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) TOFU O LLEGUM SALTADA I AMANIDA IOGURT DE SOIA
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL-LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLÍ D'OLIVA LLENTIES AL XILINDRÓN IOGURT DE SOIA
28 ARRÒS ECO AMB VERDURETES "TRUITA VEGANA DE VERDURES AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLÍ D'OLIVA HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (S/FORMATGE) XAMPINYONS SALTATS AMB CEBA FRUITA DEL TEMPS		
<p>Es servirà pa integral. Ús d'oli d'oliva verge per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Ús de sal lodada per cuinar. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,.... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				

Feliç diada de Sant Jordi



Un cop al mes, unes postres casolanes

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CAMEL-LITZADA I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	2 <b>SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b>  CALAMARS AMB SALSETA I PATATES  FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES  POLLASTRE AMB CANYELLA I LLI MONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	4 <b>AMANIDA DE LLEGUMS (S/OU)</b>  <b>MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA DE VERDURES (S/FORMATGE)</b>  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
7  CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA  <b>FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL</b>  FRUITA DEL TEMPS	8  BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLÍ D'OLIVA  <b>GALL DINDI AMB SALSETA I COUSCOUS SENSE OU O SENSE COUSCOUS</b>  FRUITA DEL TEMPS	9  <b>CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES</b>  LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	10 <b>SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b>  <b>"TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA)  POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
14  FESTIU	15  FESTIU	16  FESTIU	17  FESTIU	18  FESTIU
21  FESTIU	22  <b>ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ</b>  <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	23 <b>SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b>  <b>"TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES  LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLÍ D'OLIVA  POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) I PEBROT ESCALIVAT  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
28  <b>ARRÒS ECO AMB VERDURETES</b>  <b>"TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	29 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLÍ D'OLIVA  CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	30 <b>PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge)</b>  PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS  FRUITA DEL TEMPS		
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. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.				

*Feliç diada de Sant Jordi*



*Un cop al mes, unes postres casolanes*

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CARAMEL-LITZADA I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA DE BROU AMB PASTA  <b>OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET</b>  FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES  POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	4 AMANIDA DE LLEGUMS  LASSANYA DE VERDURES CASOLANA  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA  FIDEUÀ AMB CARXOFES  FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA  GALL DINDI AMB SALSETA I COUSCOUS  FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES  <b>LLUÇ SENSE MARISC O LLOM AL FORN AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE AMB PASTA  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA)  POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
14  <b>FESTIU</b>	15  <b>FESTIU</b>	16  <b>FESTIU</b>	17  <b>FESTIU</b>	18  <b>FESTIU</b>
21  <b>FESTIU</b>	22 <b>ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA</b>  <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLA AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	23 MENÚ DE SANT JORDI: SOPA DE LLETRES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES  <b>LLUÇ SENSE MARISC AL FORN O OUS REMENATS AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	25 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA  POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) I PEBROT ESCALIVAT  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
28 <b>ARRÒS ECO AMB VERDURETES</b>  OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA  FRUITA DEL TEMPS	29 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA  CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	30 <b>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA</b>  PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS  FRUITA DEL TEMPS		
<p>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. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,.... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				

*Feliç diada  
de Sant Jordi*



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

 @comacasa.menjadorscolars

 [www.comacasamenjadors.cat](http://www.comacasamenjadors.cat)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 PURÉ DE PATATA GALL DINDI PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	2 SOPA DE BROU (S/PASTANAGA) CALAMARS AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (S/TOMÀQUET NI CEBA) O PEIX PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES (S/TOMÀQUET, CEBA NI PASTANAGA)(SOFREGIT DE CARBASSÓ) O ARRÒS BLANC POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	4 PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES PEIX PLANXA AMB AMANIDA IOGURT S/LACTOSA NATURAL (S/SUCRE)
7 PURÉ DE PATATA PEIX PLANXA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	8 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL DINDI PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	9 PATATES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O VERDURA AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	10 SOPA DE POLLASTRE SENSE VERDURES O PASTA BULLIDA TRUITA DE PATATA (SENSE CEBA) AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	11 ARRÒS BLANC AMB PERNIL POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB ENCIAM IOGURT S/LACTOSA NATURAL (S/SUCRE)
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS BLANC POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	23 SOPA DE BROU (S/PASTANAGA) TRUITA DE CARBASSÓ (S/CEBA) AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	24 PATATES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O VERDURA AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	25 VERDURA (NO MONGETA VERDA) AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM IOGURT S/LACTOSA NATURAL (S/SUCRE)
28 ARRÒS BLANC OUS REMENATS AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	29 BRÓCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	30 PASTA BLANCA AMB OLI I ORENGA PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre		

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.  
Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,...

Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

*Feliç diada de Sant Jordi*



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

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 <b>CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET)</b> <b>HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O GALL DINDI PLANXA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	2 <b>SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA)</b> CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLI MONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 AMANIDA DE LLEGUMS <b>LASSANYA S/GLUTEN DE VERDURES I TOMÀQUET (S/BEIXAMEL NI FORMATGE)</b> <b>IOGURT DE SOIA</b>
7 <b>CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (SENSE LLET)</b> FIDEUÀ AMB CARXOFES FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL DINDI AMB SALSETA I COUSCOUS FRUITA DEL TEMPS	9 <b>CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES</b> LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE AMB PASTA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	11 <b>ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL)</b> POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA <b>IOGURT DE SOIA</b>
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 <b>ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA</b> <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLA AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	23 <b>SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA)</b> TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) I PEBROT ESCALIVAT <b>IOGURT DE SOIA</b>
28 <b>ARRÒS ECO AMB VERDURETES</b> <b>OUS REMENATS (SENSE LLET) AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	29 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	30 <b>PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge)</b> PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS		
<p>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. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,.... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				

*Feliç diada de Sant Jordi*



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

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 <b>CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET)</b> HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CARAMEL-LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA DE BROU AMB PASTA CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 AMANIDA DE LLEGUMS <b>LASSANYA S/GLUTEN DE VERDURES I TOMÀQUET (S/BEIXAMEL NI FORMATGE)</b> <b>IOGURT SENSE LACTOSA</b>
7 <b>CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (SENSE LLET)</b> FIDEUÀ AMB CARXOFES FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL D'INDI AMB SALSETA I COUSCOUS FRUITA DEL TEMPS	9 <b>CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES</b> LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE AMB PASTA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA <b>IOGURT SENSE LACTOSA</b>
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 <b>ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ</b> <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	23 MENÚ DE SANT JORDI: SOPA DE LLETRES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) I PEBROT ESCALIVAT <b>IOGURT SENSE LACTOSA</b>
28 <b>ARRÒS ECO AMB VERDURETES</b> <b>OUS REMENATS (SENSE LLET) AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	29 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	30 <b>PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge)</b> PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS		
<p>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.            Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,....            Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				

*Feliç diada de Sant Jordi*



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

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 <b>CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET)</b> HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CARAMEL-LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 <b>SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLI MONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 <b>AMANIDA DE LLEGUMS (LLENTIA S/GLUTEN O NO LLENTIA)</b> <b>LASSANYA S/GLUTEN DE VERDURES I TOMÀQUET (S/BEIXAMEL NI FORMATGE)</b> <b>IOGURT DE SOIA (S/GLUTEN S/FRUITS SECS) O FRUITA DEL TEMPS</b>
7 <b>CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA (SENSE LLET)</b> <b>FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL</b> FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA <b>GALL DINDI AMB SALSETA</b> FRUITA DEL TEMPS	9 <b>CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES</b> LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 <b>SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA <b>IOGURT DE SOIA (S/GLUTEN S/FRUITS SECS) O FRUITA DEL TEMPS</b>
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 <b>ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ</b> <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	23 <b>SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU</b> TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	25 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) I PEBROT ESCALIVAT <b>IOGURT DE SOIA (S/GLUTEN S/FRUITS SECS) O FRUITA DEL TEMPS</b>
28 <b>ARRÒS ECO AMB VERDURETES</b> <b>OUS REMENATS (SENSE LLET) AMB AMANIDA</b> FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	30 <b>PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (S/FORMATGE)</b> PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS		
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. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana, ... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.				

*Feliç diada de Sant Jordi*



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

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat




DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CARAMEL-LITZADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU CALAMARS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 AMANIDA DE LLEGUMS (LLENTIA S/GLUTEN O NO LLENTIA) LASSANYA S/GLUTEN DE VERDURES I TOMÀQUET (S/BEIXAMEL NI FORMATGE) IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/GLUTEN S/OU TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) I PEBROT ESCALIVAT IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
28 ARRÒS ECO AMB VERDURETES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	30 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS		
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. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana, ... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.				

*Felicitat diada de Sant Jordi*



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

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CAMEL-LITZADA I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA DE BROU AMB PASTA  CALAMARS AMB SALSETA I PATATES  FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES  POLLASTRE AMB CANYELLA I LLI MONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	4 AMANIDA DE LLEGUMS  LASSANYA DE VERDURES CASOLANA  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA  FIDEUÀ AMB CARXOFES  FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA  GALL DINDI AMB SALSETA I COUSCOUS  FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES  LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES)  FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE AMB PASTA  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA)  POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ  POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	23 MENÚ DE SANT JORDI: SOPA DE LLETRES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES  LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	25 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA  POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) I PEBROT ESCALIVAT  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
28 ARRÒS ECO AMB VERDURETES  OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA  FRUITA DEL TEMPS	29 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA  POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES)  FRUITA DEL TEMPS	30 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA  PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS  FRUITA DEL TEMPS		
<p>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.            Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,....            Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				

*Feliç diada  
de Sant Jordi*



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

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CAMEL-LITZADA I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	2  SOPA DE BROU AMB PASTA  CALAMARS AMB SALSETA I PATATES  FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES  POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	4  AMANIDA DE LLEGUMS  LASSANYA DE VERDURES CASOLANA  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
7  CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA  FIDEUÀ AMB CARXOFES  FRUITA DEL TEMPS	8  BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA  GALL DINDI AMB SALSETA I COUSCOUS  FRUITA DEL TEMPS	9  CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES  LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	10  SOPA MINISTRONE AMB PASTA  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA)  POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
14  FESTIU	15  FESTIU	16  FESTIU	17  FESTIU	18  FESTIU
21  FESTIU	22  ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ  CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	23 MENÚ DE SANT JORDI: SOPA DE LLETRES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES  LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	25 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA  POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) I PEBROT ESCALIVAT  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
28  ARRÒS ECO AMB VERDURETES  OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA  FRUITA DEL TEMPS	29 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA  CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	30  PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA  PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS  FRUITA DEL TEMPS		
<p>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. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,.... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				

*Feliç diada  
de Sant Jordi*



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

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CAMEL-LITZADA I AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	2  SOPA DE BROU AMB PASTA  <b>CALAMARS AMB SALSETA (S/PÉSOLS)</b>  FRUITA DEL TEMPS	3  ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES  POLLASTRE AMB CANYELLA I LLI MONA AL FORN AMB COL LLOMBARDA I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	4  <b>PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES</b>  LASSANYA DE VERDURES CASOLANA  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
7  <b>CREMA DE PASTANAGA</b>  FIDEUÀ AMB CARXOFES  FRUITA DEL TEMPS	8  BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA  GALL DINDI AMB SALSETA I COUSCOUS  FRUITA DEL TEMPS	9  <b>PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES O VERDURA AMB PATATA</b>  LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	10  SOPA MINISTRONE AMB PASTA  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	11  <b>ARRÒS 2 DELÍCIES (PERNIL I PASTANAGA)(SENSE PÉSOLS)</b>  POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
14  FESTIU	15  FESTIU	16  FESTIU	17  FESTIU	18  FESTIU
21  FESTIU	22  <b>ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ</b>  CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	23  MENÚ DE SANT JORDI: SOPA DE LLETRES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	24  <b>PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES O VERDURA AMB PATATA</b>  LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	25  MINISTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA  POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) I PEBROT ESCALIVAT  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
28  <b>ARRÒS ECO AMB VERDURETES</b>  OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA  FRUITA DEL TEMPS	29  BRÓCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA  CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	30  <b>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA</b>  PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS  FRUITA DEL TEMPS		
<p>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.          Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana, ...          Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				

*Feliç diada  
de Sant Jordi*



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

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<b>1</b> PURÉ DE PATATA HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	<b>2</b> SOPA DE BROU (S/PASTANAGA) CALAMARS AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (S/TOMÀQUET NI CEBA) O PEIX PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	<b>3</b> ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES (S/TOMÀQUET, CEBA NI PASTANAGA)(SOFREGIT DE CARBASSÓ) O ARRÒS BLANC POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	<b>4</b> PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES PEIX PLANXA AMB AMANIDA IOGURT NATURAL SENSE SUCRE
<b>7</b> PURÉ DE PATATA FIDEUÀ (SENSE TOMÀQUET) O PEIX PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	<b>8</b> BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL DINDI PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	<b>9</b> PATATES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O VERDURA AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	<b>10</b> SOPA DE POLLASTRE SENSE VERDURES O PASTA BULLIDA TRUITA DE PATATA (SENSE CEBA) AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	<b>11</b> ARRÒS BLANC AMB PERNIL POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB ENCIAM IOGURT NATURAL SENSE SUCRE
<b>14</b> FESTIU	<b>15</b> FESTIU	<b>16</b> FESTIU	<b>17</b> FESTIU	<b>18</b> FESTIU
<b>21</b> FESTIU	<b>22</b> ARRÒS BLANC POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	<b>23</b> SOPA DE BROU (S/PASTANAGA) TRUITA DE CARBASSÓ (S/CEBA) AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	<b>24</b> PATATES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O VERDURA AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	<b>25</b> VERDURA (NO MONGETA VERDA) AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM IOGURT NATURAL SENSE SUCRE
<b>28</b> ARRÒS BLANC OUS REMENATS AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	<b>29</b> BRÓCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	<b>30</b> PASTA BLANCA AMB OLI I ORENGA PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre		


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.  
 Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,....  
 Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

*Feliç diada de Sant Jordi*



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

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS  HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB AMANIDA  FRUITA DEL TEMPS	2 <b>SOPA VEGETAL AMB PASTA</b>  CALAMARS AMB SALSETA I PATATES  FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES  <b>FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL-LERGENS O CASOLANS AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	4 AMANIDA DE LLEGUMS LASSANYA DE VERDURES CASOLANA  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ AMB CARXOFES FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLÍ D'OLIVA  <b>PEIX AMB SALSETA I COUSCOUS</b>  FRUITA DEL TEMPS	9 <b>CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES</b>  LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	10 <b>SOPA MINISTRONE VEGETAL</b>  TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL)  <b>LLUÇ AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA</b>  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 <b>ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ</b>  <b>CROQUETES DE BACALLÀ (S/CARN) O PEIX ARREBOSSAT AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	23 <b>SOPA VEGETAL AMB PASTA</b>  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA DEL TEMPS	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES  LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO  FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLÍ D'OLIVA  <b>LLUÇ AL XILINDRÓN</b>  IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
28 <b>ARRÒS ECO AMB VERDURETES</b> OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLÍ D'OLIVA  <b>LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA</b>  FRUITA DEL TEMPS	30 <b>PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA</b>  PEIX AL FORN AMB XAMPINYONS  FRUITA DEL TEMPS		
<p>Es servirà pa integral. Ús d'oli d'oliva verge per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Ús de sal lodada per cuinar. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana, ... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				

Felicitat diada de Sant Jordi



Un cop al mes, unes postres casolanes

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat