

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA TOFU O LLEGUM SALTADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	11 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 SOPA JULIANA (S/CARN) FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSETA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	13 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) LLEGUM O TOFU A LES FINES HERBES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PASTA AMB BOLONYESA VEGETAL FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA ARRÒS VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA TOFU O LLEGUM AMB SALSÀ I ENCIAM IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA VEGETAL AMB PASTA OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	26 SOPA VEGETAL AMB PASTA OUS DURS EN SALSÀ O REMENATS AMB TOMÀQUET IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	27 CREMA DE VERDURES CIGRONS ECO ESTOFATS AMB ESPINACS FRUITA DEL TEMPS	28 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES TOFU O LLEGUM AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA 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.				

Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA (SENSE LLET) FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA TOFU O LLEGUM SALTADA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA "TRUITA VEGANA DE VERDURES AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMAQUET CASOLA FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL-LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 CIGRONS ESTOFADES AMB VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL S/OU O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 SOPA JULIANA (S/CARN) FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL-LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSETA IOGURT DE SOIA	13 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) LLEGUM O TOFU A LES FINES HERBES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) PASTA S/GLUTEN S/OU AMB BOLONYESA VEGETAL FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA ARRÒS VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES VERDURETES AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (S/FORMATGE) TOFU O LLEGUM AMB SALSA I ENCIAM IOGURT DE SOIA	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) HAMBURGUESA VEGETAL S/OU O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLEGUM O TOFU AMB ALL I PEBRE VERMELL I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
24 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (S/FORMATGE) "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	26 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLEGUM EN SALSETA IOGURT DE SOIA	27 CREMA DE VERDURES (S/LLET) CIGRONS ECO ESTOFADES AMB ESPINACS FRUITA DEL TEMPS	28 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES TOFU O LLEGUM AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE VERDURES AMB FARINA DE CIGRÓ" I AMANIDA 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.

Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!



Un cop al mes, unes postres casolanes



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMAQUET CASOLA LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 CIGRONS ESTOFADES AMB VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL S/GLUTEN S/LLET S/OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 SOPA JULIANA AMB PASTA S/GLUTEN S/OU PEIX AL FORN AMB LLIT DE CEBA I PASTANAGA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	13 ARRÒS ECO 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB CARBASSÓ AL FORN FRUITA DEL TEMPS	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PASTA S/OU A LA BOLONYESA (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES LLUÇ AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) POLLASTRE AMB SALSA DE POMA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (formatge s/ou o sense formatge) "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU SUQUET DE PEIX (sense preparat) IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	27 CREMA DE VERDURES CIGRONS ECO ESTOFADES AMB ESPINACS FRUITA DEL TEMPS	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA 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.

Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ SENSE MARISC AL FORN O OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	11 CIGRONS ESTOFADES AMB VERDURES "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 SOPA JULIANA FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL-LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSETA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	13 ARRÒS ECO 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB CARBASSO AL FORN FRUITA DEL TEMPS	14 PURÉ DE CARBASSO AMB CROSTONS CASOLANS PASTA A LA BOLONYESA DE CARN FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA DE CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA POLLASTRE AMB SALSA DE POMA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES LLUÇ SENSE MARISC O OUS DURS AMB ALL I PEBRE VERMELL DOLÇ I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) TRUITA DE CARBASSO AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 SOPA DE BROU OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMÀQUET IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	27 CREMA DE VERDURES CIGRONS ECO ESTOFADES AMB ESPINACS FRUITA DEL TEMPS	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA 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.

Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 PURÉ DE PATATA PEIX PLANXA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	5 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	6 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES O VERDURA AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	7 ARRÒS BLANC LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre
10 PASTA BLANCA AMB OLI 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 PATATES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O VERDURA AMB PATATA CARN PLANXA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	12 SOPA (S/API, CEBA NI PORRO) LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM IOGURT S/LACTOSA NATURAL (S/SUCRE)	13 ARRÒS BLANC POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB CARBASSÓ AL FORN FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	14 PURÉ DE CARBASSÓ (S/CEBA NI LLET) PASTA AMB OLI I TONYINA O PEIX PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (S/CEBA, TOMÀQUET NI PASTANAGA) O PEIX PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	18 PASTA BLANCA AMB OLI OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	19 PASTA BLANCA AMB OLI I ORENGA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM IOGURT S/LACTOSA NATURAL (S/SUCRE)	20 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE CEBA NI PORRO) O DE PATATA LLOM AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	21 SOPA DE BROU (S/PASTANAGA) LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre
24 PASTA SENSE SOIA O ARRÒS AL PESTO (oli i alfàbrega) TRUITA DE CARBASSÓ (S/CEBA) 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 FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	26 SOPA DE BROU (S/PASTANAGA) SUQUET DE PEIX AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O PEIX AL FORN IOGURT S/LACTOSA NATURAL (S/SUCRE)	27 PURÉ DE PATATA PATATES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O VERDURA AMB PATATA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	28 ARRÒS SALTAT AL CURRI (SENSE VERDURES) GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre
31 ARRÒS BLANC TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM 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.

*Segueix els números i
aconseguiràs fer el dibuix!*



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA (SENSE LLET) FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA AMB TOMÀQUET TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	11 CIGRONS ESTOFADES AMB VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL S/GLUTEN S/LLET S/OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 SOPA JULIANA PEIX AL FORN AMB LLIT DE CEBA I PASTANAGA IOGURT DE SOIA	13 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB CARBASSÓ AL FORN FRUITA DEL TEMPS	14 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) AMB CROSTONS CASOLANS PASTA A LA BOLONYESA DE PORC (no vedella) O TOMÀQUET I TONYINA FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) POLLASTRE AMB SALSADA DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) IOGURT DE SOIA	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES (BROU SENSE VEDELLA) LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 PASTA AL PESTO (oli i alfàbrega)(S/FORMATGE) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) SUQUET DE PEIX (sense preparat) IOGURT DE SOIA	27 CREMA DE VERDURES (S/LLET) CIGRONS ECO ESTOFADES AMB ESPINACS FRUITA DEL TEMPS	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA 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.

Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA (SENSE LLET) FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMAQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMAQUET CASOLA LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA AMB TOMAQUET TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	11 CIGRONS ESTOFADES AMB VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL SENSE LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 SOPA JULIANA PEIX AL FORN AMB LLIT DE CEBA I PASTANAGA IOGURT SENSE LACTOSA	13 ARRÒS ECO 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB CARBASSO AL FORN FRUITA DEL TEMPS	14 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) PASTA A LA BOLONYESA DE CARN FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA DEL CUINER/A FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) POLLASTRE AMB SALS DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) IOGURT SENSE LACTOSA	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 PASTA AL PESTO (oli i alfàbrega)(S/FORMATGE) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 SOPA DE BROU SUQUET DE PEIX FRESC AMB BASTONETS DE COGOMBRE IOGURT SENSE LACTOSA	27 CREMA DE VERDURES (S/LLET) CIGRONS ECO ESTOFADES AMB ESPINACS FRUITA DEL TEMPS	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÓS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA 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.

Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!



Un cop al mes, unes postres casolanes



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA (SENSE LLET) FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES S/GLUTEN ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB TOMÀQUET TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	11 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL S/GLUTEN S/LLET S/OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 SOPA JULIANA AMB PASTA S/GLUTEN S/OU PEIX AL FORN AMB LLIT DE CEBA I PASTANAGA IOGURT DE SOIA (S/GLUTEN S/FRUITS SECS) O FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB CARBASSÓ AL FORN FRUITA DEL TEMPS	14 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) PASTA S/GLUTEN S/OU A LA BOLONYESA DE PORC (no vedella) O TOMÀQUET I TONYINA FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (S/FORMATGE) POLLASTRE AMB Salsa de POMA (S/GLUTEN, S/LLET) IOGURT DE SOIA (S/GLUTEN S/FRUITS SECS) O FRUITA DEL TEMPS	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (S/FORMATGE) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU SUQUET DE PEIX FRESC AMB BASTONETS DE COGOMBRE IOGURT DE SOIA (S/GLUTEN S/FRUITS SECS) O FRUITA DEL TEMPS	27 CREMA DE VERDURES (S/LLET) CIGRONS ECO ESTOFATS AMB ESPINACS FRUITA DEL TEMPS	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM 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.

Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES S/GLUTEN ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMAQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMAQUET CASOLA LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	11 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL S/GLUTEN S/LLET S/OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 SOPA JULIANA AMB PASTA S/GLUTEN S/OU PEIX AL FORN AMB LLIT DE CEBA I PASTANAGA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	13 ARRÒS ECO 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB CARBASSÓ AL FORN FRUITA DEL TEMPS	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS SENSE GLUTEN PASTA S/GLUTEN S/OU A LA BOLONYESA FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) POLLASTRE AMB SALSA DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 PASTA S/GLUTEN S/OU AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	26 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU SUQUET DE PEIX (sense preparat) IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	27 CREMA DE VERDURES CIGRONS ECO ESTOFATS AMB ESPINACS FRUITA DEL TEMPS	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA 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.

*Segueix els números i
aconseguiràs fer el dibuix!*



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMAQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMAQUET CASOLA LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	11 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL SENSE FRUITS SECS O CASOLANA AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	12 SOPA JULIANA PEIX AL FORN AMB LLIT DE CEBA I PASTANAGA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	13 ARRÒS ECO 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB CARBASSÓ AL FORN FRUITA DEL TEMPS	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PASTA A LA BOLONYESA DE CARN FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA (s/preparat) FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA POLLASTRE AMB SALS DE POMA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE LLETRES LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	26 SOPA DE BROU SUQUET DE PEIX FRESC AMB BASTONETS DE COGOMBRE IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	27 CREMA DE VERDURES CIGRONS ECO ESTOFADES AMB ESPINACS FRUITA DEL TEMPS	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS				

Es servirà pa integral. Us d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Us 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.

Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!



Un cop al mes, unes postres casolanes



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 PURÉ DE PATATA FIDEUÀ DE LA CASA AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (S/TOMÀQUET, CEBA NI PASTANAGA) O PEIX PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	5 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	6 LLENTIES AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O BULLIDES TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	7 ARRÒS BLANC LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre
10 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA DE PATATA (SENSE CEBA) AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	11 PATATES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O VERDURA AMB PATATA CARN PLANXA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	12 SOPA (S/API, CEBA NI PORRO) LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM IOGURT NATURAL SENSE SUCRE	13 ARRÒS BLANC POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB CARBASSÓ AL FORN FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	14 PURÉ DE CARBASSÓ (S/CEBA) AMB CROSTONS CASOLANS PASTA AMB OLI I TONYINA O PEIX PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (S/CEBA, TOMÀQUET NI PASTANAGA) O PEIX PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	18 PASTA BLANCA AMB OLI OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	19 PASTA BLANCA AMB OLI I ORENGA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM IOGURT NATURAL SENSE SUCRE	20 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE CEBA NI PORRO) O DE PATATA LLOM AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	21 SOPA DE BROU (S/PASTANAGA) LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) TRUITA DE CARBASSÓ (S/CEBA) AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	25 VERDURA (NO MONGETA VERDA) AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	26 SOPA DE BROU (S/PASTANAGA) SUQUET DE PEIX AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O PEIX AL FORN IOGURT NATURAL SENSE SUCRE	27 PURÉ DE PATATA PATATES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O VERDURA AMB PATATA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	28 ARRÒS SALTAT AL CURRI (SENSE VERDURES) GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre
31 LLENTIES AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O BULLIDES TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre				

Segueix els números i aconseguiràs fer el dibuix!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

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.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA LLUÇ AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA DE PATATA I CEBA AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	11 CIGRONS ESTOFADES AMB VERDURES "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 SOPA JULIANA (S/CARN) PEIX AL FORN AMB LLIT DE CEBA I PASTANAGA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	13 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB CARBASSÓ AL FORN FRUITA DEL TEMPS	14 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS PASTA AMB TOMÀQUET I TONYINA FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA DEL CUINER/A (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA LLUÇ AL FORN AMB SALSA DE POMA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	20 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	25 MONGETA VERDA AMB PATATA LLUÇ AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	26 SOPA VEGETAL AMB PASTA SUQUET DE PEIX FRESC AMB BASTONETS DE COGOMBRE IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	27 CREMA DE VERDURES CIGRONS ECO ESTOFADES AMB ESPINACS FRUITA DEL TEMPS	28 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES OUS DURS O REMENATS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA 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>				

*Segueix els números i
aconseguiràs fer el dibuix!*



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat