

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA ECO A LA NAPOLITANA OUS REMENATS AMB GAMBETES I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATS AMB BLEDES VARETES DE LLUÇ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS AMB VERDURETES BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 LLENTIES ECO AMB TOMÀQUET I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUS A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT	13 ARRÒS ECO 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB GROSTONS CASOLANS CANELONS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA LLOM AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES ECO GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES POSTRE ESPECIAL DE NADAL
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			

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.

*Bon Nadal a tothom!*



*Un cop al mes, unes postres casolanes*



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat