

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP FRUITA DEL TEMPS	5 COLIFLOR AMB PATATA BOTIFARRA DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOIA FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 PASTA ECO A LA CARBONARA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÉSOLS I PASTANAGA) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	13 SOPA JULIANA CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	14 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC AMB CROSTONS CASOLANS PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
17 BLEDA AMB PATATA PAELLA DEL CUINER/A FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES BLANQUES ECO GUISADES AMB HORTALISSES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 PASTA ECO A LA NAPOLITANA ALES DE POLLASTRE AMB SALSABARBA I ENCIAM I OLIVES POSTRE CASOLÀ: CREMA DE SANT JOSEP	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 ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
24 PASTA ECO AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB ESPINACS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	26 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	27 SOPA DE BROU SUQUET DE PEIX FRESC IOGURT	28 TASTET: LLONGANISSA DE VIC; ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
31 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA 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