

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA ECO AMB VERDURETES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM IOGURT	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP CANELONS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS
9 MINESTRA CASOLANA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	10 RISOTTO DE BOLETS POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES ECO DE L'ÀVIA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 DINAR ESPECIAL DEL MENJADOR: PICA-PICA HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA ECO A LA SICILIANA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat