

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) 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 <b>FESTIU</b>	6 <b>FESTIU</b>
9 LLENTIES 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 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 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 BRÓCOLI AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL MIX DE FREGITS AMB AMANIDA POSTRE ESPECIAL DE NADAL
23 <b>FESTIU</b>	24 <b>FESTIU</b>	25 <b>FESTIU</b>	26 <b>FESTIU</b>	27 <b>FESTIU</b>
30 <b>FESTIU</b>	31 <b>FESTIU</b>			

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