

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 SOPA DE PEIX TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 LLENTIES GUISADES GALL DINDI AMB SALSETA I COUSCOUS FRUITA DEL TEMPS	6 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA PINXOS DE POLLASTRE ADOBATS CASOLANS AMB AMANIDA IOGURT	7 BLEDA AMB PATATA CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
10 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS PAELLA MARINERA AMB GAMBETES FRUITA DEL TEMPS	11 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 MINESTRA CASOLANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA IOGURT	14 SOPA DE BROU ESTOFAT DE VEDELLA FRUITA DEL TEMPS
17 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE TONYINA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE VERDURES MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) FRUITA DEL TEMPS	19 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 TASTET DE CALÇOT DE VALLS: ARRÒS AMB VERDURES GALL DINDI AMB SALSETA IOGURT
24 MONGETA VERDA AMB PATATA CANELONS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	25 CREMA DE LLEGUMS O LLEGUM ESTOFADA PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	26 TALLARINS A LA SICILIANA (tomàquet i olives) LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 DIJOUS GRAS: ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES TRUITA FRANCESA AMB BOTIFARRA D'OU I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 MENÚ CARNAVAL: SOPA AMB PICADILLO D'OU I PERNIL ESCALOPA CASOLANA AMB AMANIDA IOGURT A GRANEL AMB MADUIXA DE TEMPORADA
<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,...</p> <p>Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				




*Garnestoltes,
gresca i xerimola!*



*Un cop al mes, unes
postres casolanes*

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

