

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTIU	4 FESTIU	5 CREMA DE PASTANAGA I XIRIVÍA FIDEUÀ MARINERA AMB DAUS DE RAP 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 AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
10 MACARRONS A LA CARBONARA CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	11 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS 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 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 GUISADES AMB HORTALISSES OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS	19 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) ALES DE POLLASTRE AMB SALS BARBACOA 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 ESPIRALS AL PESTO (oli, alfàbrega i formatge) CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 CIGRONS ESTOFADES 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 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