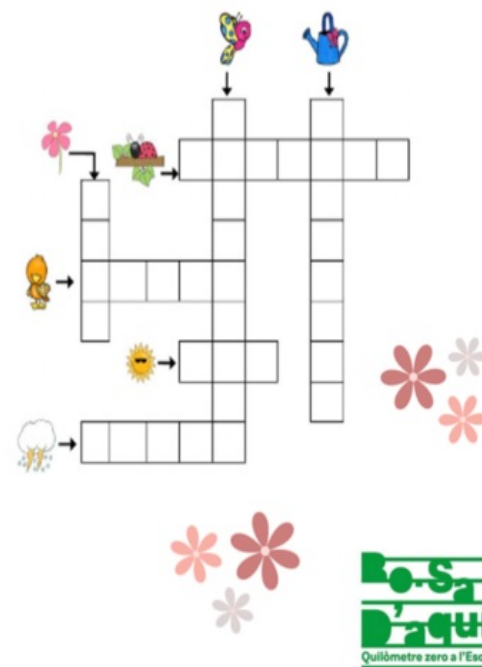


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 LLENTIES GUISADES TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE VERDURES FIDEUS A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA DE BROU POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB REMOLATXA, PASTANAGA I POMA FRUITA DEL TEMPS	8 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) SUQUET DE PEIX IOGURT	9 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS
12 ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE OUS REMENATS O TRUITA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	13 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	14 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA DE LLETRES GALL DINDI A LA JARDINERA (pèsols i pastanaga) GELAT	16 PURÉ DE CARBASSÓ PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
19 MINESTRA CASOLANA PAELLA MARINERA AMB GAMBETES FRUITA DEL TEMPS	20 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVÍA HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	21 AMANIDA DE PASTA OUS DURS AURORA (base de tomàquet, beixamel i gratinats) FRUITA DEL TEMPS	22 LLESQUES DE VERDURES AMB PÀTATES GRATINADES ALES DE POLLASTRE AMB SALSA BARBACOA I ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	23 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
26 SOPA DE PEIX TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES GUISADES AMB ARRÒS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	29 MONGETA VERDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA AVUI TRIEN ELS NENS: RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALSA A ESCOLLIR TASTET: IOGURT A GRANEL AMB MADUIXA DEL MARESME
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 iodada 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.				

Escriu les paraules d'aquests Mots Encreuats



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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat