



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ FALAFELS DE CIGRÓ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLEGUM AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PASTA INTEGRAL AL POMODORO FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS CANELONS D'ESPINACS GRATINATS IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES OUS DURS EN SALS FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA LLEGUM O TOFU SALTAT AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC ARRÒS VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) WOK DE TOFU O LLEGUM AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	23 BRÓCOLI AMB PATATA "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA VEGETAL AMB ARRÒS TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB BEIXAMEL GRATINATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	30 CREMA DE VERDURES ECO CIGRONS AMB COUSCOUS I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA VEGETAL AMB PASTA OUS DURS O LLEGUM AL XILINDRÓN 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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMAQUET CASOLA FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL-LÈRGENS O CASOLANS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLEGUM AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PASTA S/GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL-LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA DE VERDURES (S/FORMATGE) IOGURT DE SOIA	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES LLEGUM EN SALSETA FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA LLEGUM O TOFU SALTAT AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) ARRÒS VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) WOK DE TOFU O LLEGUM AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA	23 BRÒCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA VEGETAL S/OU O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA VEGETAL AMB ARRÒS "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA AMB VERDURES "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) TOFU O LLEGUM A LES FINES HERBES AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA	30 CREMA DE VERDURES (S/LLET) CIGRONS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA VEGETAL AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLEGUM AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS
<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,.... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!




DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE PATATA I CEBA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PASTA S/GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) POLLASTRE AMB SALS DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB CARN DE PORC (formatge sense ou o sense formatge) IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	23 BRÓCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA VEGETAL S/GLUTEN S/LLET S/OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	30 CREMA DE VERDURES ECO CIGRONS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA 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.

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLUÇ SENSE MARISC O LLOM AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PASTA INTEGRAL AL POMODORO POLLASTRE AMB SALSINA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS CANELONS DE CARN SENSE MARISC O CASOLANS IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES OUS DURS EN SALSINA FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA LLUÇ SENSE MARISC O LLOM AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	23 BRÒCOLI AMB PATATA "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE PEIX SENSE MARISC O VEGETAL AMB ARRÓS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB BEIXAMEL GRATINATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP SENSE MARISC AL FORN O TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	30 CREMA DE VERDURES ECO CIGRONS AMB COUSCOUS I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	31 TASTET DE CARXOFA DEL PRAT: SOPA DE LLETRES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA 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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PASTA INTEGRAL AL POMODORO POLLASTRE AMB SALSA DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) FRUITA DEL TEMPS	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS CANELONS CASOLANS (S/BEIXAMEL NI FORMATGE) O CARN PLANXA IOGURT SENSE LACTOSA	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT SENSE LACTOSA	23 BRÒCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA VEGETAL SENSE LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA IOGURT SENSE LACTOSA	30 CREMA DE VERDURES (S/LLET) CIGRONS AMB COUSCOUS I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	31 TASTET DE CARXOFA DEL PRAT: SOPA DE LLETRES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA 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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PASTA INTEGRAL AL POMODORO POLLASTRE AMB SALSA DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) FRUITA DEL TEMPS	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS CANELONS CASOLANS (S/BEIXAMEL NI FORMATGE) O CARN PLANXA IOGURT DE SOIA	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA OUS REMENATS AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA	23 BRÒCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA VEGETAL S/GLUTEN S/LLET S/OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA IOGURT DE SOIA	30 CREMA DE VERDURES (S/LLET) CIGRONS AMB COUSCOUS I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE LLETRES (BROU SENSE VEDELLA) PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA 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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS BLANC POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	9 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES O VERDURA AMB PATATA TRUITA DE PATATA (SENSE CEBA) AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	10 SOPA DE BROU (S/PASTANAGA) LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre
13 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	14 VERDURA (NO MONGETA VERDA) AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS CARN PLANXA AMB ENCIAM IOGURT S/LACTOSA NATURAL (S/SUCRE)	16 ARRÒS BLANC SUQUET DE PEIX AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O PEIX AL FORN FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	17 BLEDA AMB PATATA OUS REMENATS AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre
20 PURÉ DE CARBASSÓ (S/CEBA NI LLET) ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE)(S/CEBA, PASTANAGA NI TOMÀQUET) O POLLASTRE AL FORN FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	21 PASTA BLANCA AMB OLI LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	22 VERDURA (NO MONGETA VERDA) AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM IOGURT S/LACTOSA NATURAL (S/SUCRE)	23 BRÓCOLI AMB PATATA CARN PLANXA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	24 ARRÒS BLANC POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB CARBASSÓ (S/TOMÀQUET, CEBA NI PASTANAGA) O PASTA BLANCA AMB OLI OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	28 ARRÒS BLANC GALL DINDI PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	29 ARRÒS BLANC RAP AL FORN AMB ENCIAM IOGURT S/LACTOSA NATURAL (S/SUCRE)	30 PURÉ DE PATATA CARN PLANXA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	31 SOPA DE BROU (S/PASTANAGA) POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (mandarina, taronja o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre

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.




Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMAQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLUC AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	14 PASTA S/GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) POLLASTRE AMB SALSINA DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) FRUITA DEL TEMPS	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS CANELONS CASOLANS SENSE GLUTEN DE PORC O MUSSAKA D'ALBERGINIA O PATATA (S/BEIXAMEL NI FORMATGE) IYGURT DE SOIA (S/GLUTEN S/FRUITS SECS) O FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA FRICANDÓ DE VEDELLA (SENSE GLUTEN) AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB TOMAQUET LLUC AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IYGURT DE SOIA (S/GLUTEN S/FRUITS SECS) O FRUITA DEL TEMPS	23 BRÓCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA VEGETAL S/GLUTEN S/LLET S/OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÒS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS O REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA IYGURT DE SOIA (S/GLUTEN S/FRUITS SECS) O FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES (S/LLET) CIGRONS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
<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,.... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.</p>				



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS SENSE GLUTEN O SENSE CROSTONS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PASTA S/GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) POLLASTRE AMB Salsa DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) FRUITA DEL TEMPS	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS CANELONS CASOLANS SENSE GLUTEN O MUSSAKA D'ALBERGINIA O PATATA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA FRICANDÓ DE VEDELLA (SENSE GLUTEN) AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA CARBONARA LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	23 BRÒCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA VEGETAL S/GLUTEN S/LLET S/OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA OUS DURS AMB BEIXAMEL S/GLUTEN O SENSE BEIXAMEL GRATINATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	30 CREMA DE VERDURES ECO CIGRONS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA 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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA (SENSE LLET) "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PASTA S/GLUTEN S/OU AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) POLLASTRE AMB SALS DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) FRUITA DEL TEMPS	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB CARN DE PORC (formatge sense ou o sense formatge) IOGURT DE SOIA (S/GLUTEN S/FRUITS SECS) O FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA FRICANDÓ DE VEDELLA (SENSE GLUTEN) AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE LLET) ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA (S/GLUTEN S/FRUITS SECS) O FRUITA DEL TEMPS	23 BRÒCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA VEGETAL S/GLUTEN S/LLET S/OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS S/GLUTEN S/OU A LA CASSOLA AMB VERDURES PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES SENSE GLUTEN GUISADES GALL DINDI AMB SALSATA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA IOGURT DE SOIA (S/GLUTEN S/FRUITS SECS) O FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE VERDURES (S/LLET) CIGRONS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA DE BROU AMB PASTA S/GLUTEN S/OU PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA 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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PASTA INTEGRAL AL POMODORO POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS CANELONS CASOLANS SENSE FRUITS SECS GRATINATS IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA (S/PIPES) IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	23 BRÓCOLI AMB PATATA HAMBURGUESA VEGETAL SENSE FRUITS SECS O CASOLANA AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA (S/PIPES) FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB BEIXAMEL GRATINATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	30 CREMA DE VERDURES ECO CIGRONS AMB COUSCOUS I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	31 TASTET DE CARXOFA DEL PRAT: SOPA DE LLETRES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA 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.




Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS BLANC POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	9 LLENTIES AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O BULLIDES TRUITA DE PATATA (SENSE CEBA) AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	10 SOPA DE BROU (S/PASTANAGA) LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre
13 CREMA DE CARBASSA (SENSE CEBA) TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	14 PASTA AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ O BLANCA AMB ALFÀBREGA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS CARN PLANXA AMB ENCIAM IOGURT NATURAL SENSE SUCRE	16 ARRÒS BLANC SUQUET DE PEIX AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O PEIX AL FORN FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	17 BLEDA AMB PATATA OUS REMENATS AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre
20 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE CEBA) ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE)(S/CEBA, PASTANAGA NI TOMÀQUET) O POLLASTRE AL FORN FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	21 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	22 VERDURA (NO MONGETA VERDA) AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM IOGURT NATURAL SENSE SUCRE	23 BRÓCOLI AMB PATATA CARN PLANXA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	24 ARRÒS BLANC POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB CARBASSÓ (S/TOMÀQUET, CEBA NI PASTANAGA) O PASTA BLANCA AMB OLI OUS DURS AMB BEIXAMEL (S/CEBA) GRATINATS I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	28 LLENTIES AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O BULLIDES GALL DINDI PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	29 ARRÒS BLANC RAP AL FORN AMB ENCIAM IOGURT NATURAL SENSE SUCRE	30 PURÉ DE PATATA CARN PLANXA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre	31 SOPA DE BROU (S/PASTANAGA) POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina o pinya natural) O IOGURT natural s/sucre

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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PASTA INTEGRAL AL POMODORO LLUÇ AL FORN AMB SALS DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS CANELONS D'ESPINACS GRATINATS IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA OUS REMENATS AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC ARRÒS MARINERA O VEGETAL AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	23 BRÓCOLI AMB PATATA "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB BEIXAMEL GRATINATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	30 CREMA DE VERDURES ECO CIGRONS AMB COUSCOUS I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	31 SOPA VEGETAL AMB PASTA OUS DURS O LLEGUM AL XILINDRÓN 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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES O VERDURA AMB PATATA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PASTA INTEGRAL AL POMODORO POLLASTRE AMB SALSINA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 VERDURA (NO MONGETA VERDA) AMB PATATA CANELONS GRATINATS IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES O VERDURA AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	23 BRÒCOLI AMB PATATA "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB BEIXAMEL GRATINATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 PATATES ESTOFADES (S/PÈSOLS) GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	30 CREMA DE VERDURES ECO COUSCOUS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	31 TASTET DE CARXOFA DEL PRAT: SOPA DE LLETRES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA 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.



Un cop al mes, unes postres casolanes

Troba les 7 diferències!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU
6 FESTIU	7 FESTIU	8 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 PASTA INTEGRAL AL POMODORO POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	15 PÈSOLS AMB PATATA SALTATS CANELONS GRATINATS IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	16 ARRÒS ECO AMB VERDURETES SUQUET DE PEIX FRESC FRUITA DEL TEMPS	17 BLEDA AMB PATATA FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS
20 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS I POLLASTRE) FRUITA DEL TEMPS	21 PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	22 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	23 BRÓCOLI AMB PATATA "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	24 SOPA DE CAP DE RAP I ARRÓS POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
27 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES OUS DURS AMB BEIXAMEL GRATINATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	28 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	29 ARRÒS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	30 CREMA DE VERDURES ECO CIGRONS AMB COUSCOUS I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	31 TASTET DE CARXOFA DEL PRAT: SOPA DE LLETRES PERNILETS DE POLLASTRE AL XILINDRÓN I AMANIDA 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.