

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/TONYINA) O CIGRONS SALTATS COUSCOUS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMAQUET CASOLA LLEGUM O TOFU AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LASSANYA VEGETAL O MUSSACA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
9 FESTIU	10 MINISTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA FIDEUÀ VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMAQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (S/TONYINA)(olives i blat de moro) LLEGUM AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA VEGETAL AMB PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÓCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA INTEGRAL A LA SICILIANA OUS DURS EN SALSÀ O REMENATS AMB TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS TOFU O LLEGUM AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu
a tothom!!*



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES "TRUITA VEGANA DE VERDURES AMB FARINA DE CIGRÓ" I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 EMPEDRAT DE CIGRONS (S/TONYINA) O CIGRONS SALTATS ARRÒS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA FALAFEL DE CIGRÓ SENSE AL·LÈRGENS O CASOLANS AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLEGUM O TOFU AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA DE VERDURES (S/FORMATGE) IOGURT DE SOIA
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE VERDURES AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (S/TONYINA)(olives i blat de moro) LLEGUM AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/LLET (sense natxos) HAMBURGUESA VEGETAL AMB PATATES FREGIDES GELAT SENSE LLET O IOGURT DE SOIA
16 AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA) "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA HAMBURGUESA VEGETAL S/OU S/LLET O CASOLANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA SICILIANA LLEGUM EN SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE VERDURES I PESOLS (S/LLET) TOFU O LLEGUM AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS COUSCOUS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLÍ D'OLIVA GALL D'INDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMAQUET CASOLÀ LLUÇ SENSE MARISC O LLÒM AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LASSANYA CASOLANA GRATINADA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLÍ D'OLIVA FIDEUÀ AMB CARN O VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMAQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) LLUÇ SENSE MARISC O LLÒM AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA ADAPTAT HAMBURGUESA ESTIL AMERICA AMB PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLÍ D'OLIVA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA INTEGRAL A LA SICILIANA OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu
a tothom!!*



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (S/TOMÀQUET, CEBA NI PASTANAGA) O BLANCA AMB OLI TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina, préssec, albercoc, meló, maduixa o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	3 PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES COUSCOUS BULLIT AMB POLLASTRE FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina, préssec, albercoc, meló, maduixa o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL DINDI PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina, préssec, albercoc, meló, maduixa o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	5 ARRÒS AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (S/CEBA, TOMÀQUET NI PASTANAGA) O ARRÒS BLANC LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina, préssec, albercoc, meló, maduixa o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	6 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE CEBA NI PORRO) O DE PATATA PEIX AL FORN AMB ENCIAM IOGURT S/LACTOSA NATURAL (S/SUCRE)
9 FESTIU	10 VERDURA (NO MONGETA VERDA) AMB PATATA PEIX PLANXA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina, préssec, albercoc, meló, maduixa o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	11 ARRÒS BLANC TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina, préssec, albercoc, meló, maduixa o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	12 PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina, préssec, albercoc, meló, maduixa o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	13 PICA-PICA S/LLET (sense natxos) HAMBURGUESA S/SOIA O CARN PLANXA (SENSE PA) AMB PATATES FREGIDES IOGURT SENSE LACTOSA NATURAL SENSE SUCRE
16 ARRÒS BLANC AMB TONYINA I OLIVES TRUITA DE CARBASSÓ (S/CEBA) AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina, préssec, albercoc, meló, maduixa o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	17 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina, préssec, albercoc, meló, maduixa o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	18 PASTA BLANCA AMB OLI I ORENGA O SOFREGIT DE CARBASSÓ SUQUET DE PEIX AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O PEIX AL FORN FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina, préssec, albercoc, meló, maduixa o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	19 PURÉ DE PATATA CARN AMB XAMPINYONS (S/CEBA NI TOMÀQUET) FRUITA DEL TEMPS PERMESA (taronja, mandarina, préssec, albercoc, meló, maduixa o pinya natural) o iogurt s/lactosa natural s/sucre	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS COUSCOUS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) LASSANYA DE CARN DE PORC AMB TOMÀQUET (S/LLET NI FORMATGE) IOGURT SENSE LACTOSA
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 DINAR ESPECIAL DEL MENJADOR: PICA-PICA HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES GELAT SENSE LLET O IOGURT DE SOIA
16 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA INTEGRAL A LA SICILIANA SUQUET DE PEIX AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE VERDURES I PESOLS (S/LLET) ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu
a tothom!!*



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

Sense gluten ni làctics (menú amb pa sense gluten) - Juny 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA S/ GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	3 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS ARRÒS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL D'INDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) LASSANYA S/ GLUTEN DE CARN DE PORC AMB TOMÀQUET (S/ LLET NI FORMATGE) I OGURT DE SOIA (S/ GLUTEN S/ FRUITS SECS) O FRUITA DEL TEMPS
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/ PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/ LLET (sense natxos) HAMBURGUESA AMB PA S/ GLUTEN S/OU I PATATES FREGIDES GELAT SENSE LLET O I OGURT DE SOIA
16 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA SICILIANA SUQUET DE PEIX AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES (S/ LLET) AMB CROSTONS SENSE GLUTEN ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT - -
23	24	25	26	27
30				
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.				



*Bon estiu
a tothom!!*



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS COUSCOUS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLÍ D'OLIVA GALL D'INDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMAQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LASSANYA CASOLANA GRATINADA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLÍ D'OLIVA FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMAQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA ADAPTAT HAMBURGUESA AMB PA S/FRUITS SECS I PATATES FREGIDES GELAT S/AL·LÈRGENS O IOGURT
16 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLÍ D'OLIVA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA INTEGRAL A LA SICILIANA SUQUET DE PEIX AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu
a tothom!!*



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

Sense fructosa ni sorbitol (sempre pa blanc, mai integral) - Juny 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (S/TOMÀQUET, CEBA NI PASTANAGA) O BLANCA AMB OLI TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (préssec, meló, pinya natural, taronja, plàtan verd o maduixa) o iogurt natural	3 PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES COUSCOUS BULLIT AMB POLLASTRE FRUITA DEL TEMPS PERMESA (préssec, meló, pinya natural, taronja, plàtan verd o maduixa) o iogurt natural	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL DINDI PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (préssec, meló, pinya natural, taronja, plàtan verd o maduixa) o iogurt natural	5 ARRÒS AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (S/CEBA, TOMÀQUET NI PASTANAGA) O ARRÒS BLANC LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (préssec, meló, pinya natural, taronja, plàtan verd o maduixa) o iogurt natural	6 PURÉ DE CARBASSÓ (SENSE CEBA NI PORRO) O DE PATATA PEIX AL FORN AMB ENCIAM IOGURT NATURAL SENSE SUCRE
9 FESTIU	10 VERDURA (NO MONGETA VERDA) AMB PATATA FIDEUÀ DE LA CASA AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (S/TOMÀQUET, CEBA NI PASTANAGA) O PEIX PLANXA FRUITA DEL TEMPS PERMESA (préssec, meló, pinya natural, taronja, plàtan verd o maduixa) o iogurt natural	11 LLENTIES AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O BULLIDES TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (préssec, meló, pinya natural, taronja, plàtan verd o maduixa) o iogurt natural	12 PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (préssec, meló, pinya natural, taronja, plàtan verd o maduixa) o iogurt natural	13 PICA-PICA ADAPTAT HAMBURGUESA AMB PA S/LLET I PATATES FREGIDES IOGURT NATURAL SENSE SUCRE
16 ARRÒS BLANC AMB TONYINA I OLIVES TRUITA DE CARBASSÓ (S/CEBA) AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (préssec, meló, pinya natural, taronja, plàtan verd o maduixa) o iogurt natural	17 BRÓCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA DEL TEMPS PERMESA (préssec, meló, pinya natural, taronja, plàtan verd o maduixa) o iogurt natural	18 PASTA BLANCA AMB OLI I ORENGA O SOFREGIT DE CARBASSÓ SUQUET DE PEIX AMB SOFREGIT DE CARBASSÓ (s/tomàquet, ceba ni pastanaga) O PEIX AL FORN FRUITA DEL TEMPS PERMESA (préssec, meló, pinya natural, taronja, plàtan verd o maduixa) o iogurt natural	19 PURÉ DE PATATA CARN AMB XAMPINYONS (S/CEBA NI TOMÀQUET) FRUITA DEL TEMPS PERMESA (préssec, meló, pinya natural, taronja, plàtan verd o maduixa) o iogurt natural	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT - -
23	24	25	26	27
30				

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.



*Bon estiu
a tothom!!*



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



@comacasa.menjadorsescolars



www.comacasamenjadors.cat

Intolerància a les llegums (si traces) - Juny 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 AMANIDA DE PATATA (TONYINA, BLAT DE MORO I OLIVES) COUSCOUS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL D'INDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LASSANYA CASOLANA GRATINADA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
9 FESTIU	10 VERDURA (NO MONGETA VERDA) AMB PATATA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	11 PATATES ESTOFADES AMB HORTALISSES O VERDURA AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 DINAR ESPECIAL DEL MENJADOR: PICA-PICA HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA INTEGRAL A LA SICILIANA SUQUET DE PEIX AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE VERDURES ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS ADAPTAT - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu
a tothom!!*



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS ARRÒS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP MUSSACA D'ALBERGÍNIA O PATATA AMB CARN DE PORC (formatge sense ou o sense formatge) IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
9 FESTIU	10 MINISTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE VERDURES I FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA S/OU AMB PA S/OU I PATATES FREGIDES GELAT S/AL-LÈRGENS O IOGURT
16 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives) "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA SICILIANA SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CRÓSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE OU - -
23	24	25	26	27
30				

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 estiu a tothom!!



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS COUSCOUS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP (SENSE LLET) LASSANYA DE CARN DE PORC AMB TOMÀQUET (S/LLET NI FORMATGE) I OGURT DE SOIA
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA FIDEUÀ DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/LLET (sense natxos) HAMBURGUESA D'AU S/LLET O CARN PLANXA AMB PA S/LLET I PATATES FREGIDES GELAT SENSE LLET O I OGURT DE SOIA
16 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA INTEGRAL A LA SICILIANA SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN (NO VEDELLA) AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE LLET - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu
a tothom!!*



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

Sense gluten (menú amb pa sense gluten) - Juny 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS ARRÒS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL D'INDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LASSANYA S/GLUTEN DE CARN GRATINADA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES SENSE GLUTEN ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA AMB PA S/GLUTEN S/OU I PATATES FREGIDES GELAT S/AL·LÈRGENS O IOGURT
16 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA SICILIANA SUQUET DE PEIX (sense preparat) FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS SENSE GLUTEN ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE GLUTEN - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu a tothom!!



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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS COUSCOUS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMAQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LASSANYA CASOLANA DE PEIX O VEGETAL O PEIX AL FORN I OGURT ECOLÒGIC A GRANEL
9 FESTIU	10 MINESTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMAQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 PICA-PICA S/CARN HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AMB PA I PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA PEIX AL FORN O HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA INTEGRAL A LA SICILIANA SUQUET DE PEIX AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS OUS DURS O REMENATS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS SENSE CARN - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu
a tothom!!*



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA INTEGRAL AMB SOFREGIT DE VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	3 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS COUSCOUS AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	4 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE COL LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 CREMA DE PORRO, PASTANAGA I NAP LASSANYA CASOLANA GRATINADA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
9 FESTIU	10 MINISTRA CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA FIDEUÀ DE LA CASA FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	12 AMANIDA D'ESTIU (patata, tonyina, olives i blat de moro) PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	13 DINAR ESPECIAL DEL MENJADOR: PICA-PICA HAMBURGUESA ESTIL AMERICÀ AMB PATATES FREGIDES GELAT
16 AMANIDA D'ARRÒS ECO (tonyina, blat de moro i olives) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	17 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA INTEGRAL A LA SICILIANA SUQUET DE PEIX AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ FI DE CURS - -
23	24	25	26	27
30				
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 estiu
a tothom!!*



*Un cop al mes,
unes postres
casolanes*



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat