

Sense lactosa o PLV (Proteïna de la Llet de Vaca) - Desembre 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ARRÒS AL CURRI AMB VERDURES OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	2 CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS LLUC AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	3 SOPA DE PEIX CANONGES SALTEJES O ENCIAM, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 TRICOLOR DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i patata) PIZZA S/LLET O PANINI DE PERNIL (S/LLET) O DE TONYINA (SENSE FORMATGE) FRUITA DEL TEMPS	5 FESTIU
8 FESTIU	9 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET IOGURT DE SOIA	10 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) HAMBURGUESA D'AU (S/LLET) O GALL DINDI PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PASTA AL PESTO DE BRÒCOLI (S/FORMATGE) LLUC AL FORN AMB ALL I PERRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	12 COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AMB SALSA DE POMA (S/GLUTEN, S/LLET) FRUITA DEL TEMPS
15 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ OUS REMENATS AMB GAMBETES (OPCIONAL) I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	16 CREMA DE PESQUIS I VERDURES (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS GALL DINDI SALTAT AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	17 PASTA AL PESTO (oli d'alfabrega) (S/FORMATGE) PEIX AMB SALSETA I BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETA VERDA AMB PATATA POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	19 ESCUDELLA DE NADAL (S/VEDELLA) POLLASTRE DE NADAL POSTRE ESPECIAL S/LLET O IOGURT DE SOIA
22 FESTIU	23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU
29 FESTIU	30 FESTIU	31 FESTIU		

Un cop al mes, unes postres casolanes. 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. Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.



19 de desembre:
Tornem a casa per nadal

Un cop al mes, unes postres casolanes



Ús de sal iodada per cuinar

Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir



Cada dia s'ofereix pa integral

@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat

