

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 BRÓCOLI AMB PATATA LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	2 LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	3 ESPAGUETIS A LA CARBONARA PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT
6 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS OUS DURS AMB SAMFAINA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	7 AMANIDA D'ARRÒS (tonyina, blat de moro i olives) POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	8 MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	9 CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 MONGETA VERDA AMB PATATA RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
13 AMANIDA COMPLETA/ CREMA DE VERDURES PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT, COGOMBRE O OLIVES FRUITA DEL TEMPS	15 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) POLLASTRE AMB SALSA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARXOFES LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 SOPA DE BROU CAP DE LLOM ROSTIT AMB SALSETA I AMANIDA IOGURT
20 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	21 PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL O CREMA DE PÈSOLS I VERDURES POLLASTRE AMB SALSA BARBACOA I ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	22 TRICOLOR DE VERDURES (mongeta verda, pastanaga i patata) CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE L'ÀVIA LLUÇ AMB VERDURES I PATATES IOGURT	24 CREMA DE LLENTIES VERMELLES I VERDURES PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES TASTET: PERA DE LLEIDA
27 RISOTTO DE BOLETS WOK DE GALL DINDI AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	28 OLLA BARREJADA AMB CIGRONS, COL I PASTANAGA TRUITA DE TONYINA AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	29 BLEDA AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CANONGES, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	30 TALLARINS SALTATS AMB VERDURES I SALSA DE SOIA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	31 MENÚ DE CASTANYADA: CREMA DE CARBASSA I MONIATO AMB CROSTONS FRICANDÓ DE VEDELLA AMB BOLETS POSTRE ESPECIAL DE CASTANYADA CASOLÀ
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.				



Aquest mes les **fruites de temporada** són: poma, pera, mandarina, xirimoia, caqui, magrana, plàtan, raim, figa, meló, síndria,...

Un cop al mes, unes postres casolanes

Varietat de peix fresc

Ús de **sal iodada** per cuinar

Cada dia s'ofereix **pa integral**

Certificat de qualitat:

@comacasa.menjadorscolars
www.comacasa.menjadors.cat