

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTIU	2 FESTIU	3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU
8 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES DE L'ÀVIA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	9 LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA FRUITA DEL TEMPS	10 TRINXAT DE COL I PATATA POLLASTRE AL XILINDRON (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS	11 FESTIU	12 MACARRONS A LA NAPOLITANA (tomàquet i orenga) LLUÇ A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS PEIX A MARINERA AMB GAMBETES FRUITA DEL TEMPS	16 MONGETA VERDA AMB PATATA DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB BASTONETS DE COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA D'ESPIRALS LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	18 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 SOPA DE BROU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS
22 LLACETS AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega) TRUITA DE PATATA I Ceba AMB BASTONETS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE VERDURES I PÈSOLS PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	24 FESTIU	25 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	26 MINESTRA DE VERDURES PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
29 VICHYSOISE O CREMA DE PORROS CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 ARRÒS AMB VERDURETES FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS			
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: meló, préssec, pera, poma, pruna, nectarina, síndria,...

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

Varietat de peix fresc 

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

Ús de **sal iodada** per cuinar 

 Cada dia s'ofereix **pa integral**

Producte de **proximitat** 

 **Certificat de qualitat:**

 @comacasa.menjadorscolars  www.comacasamenjadors.cat 