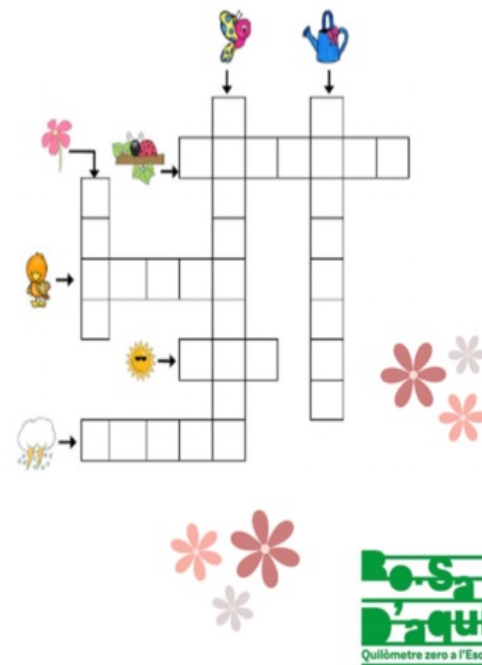


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 CREMA DE VERDURES FIDEUS A LA CASSOLA (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	6 LLENTIES ECOLÒGIQUES GUISADES TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	7 SOPA VEGETAL AMB PASTA TOFU O LLEGUM SALTADA I AMANIDA IOGURT	8 AMANIDA D'ARRÒS (S/TONYINA) OUS DURS EN SALSA O REMENATS AMB TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	9 COLIFLOR AMB PATATA A LA GALLEGA (oli, all i pebre vermell) "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
12 ESPAGUETIS AL PESTO DE BRÒCOLI I FORMATGE OUS DURS AURORA (base de tomàquet, beixamel i gratinats) FRUITA DEL TEMPS	13 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	14 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMAQUET CASOLÀ OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA VEGETAL AMB PASTA FALAFELS S/AL-LÈRGENS O CASOLANS A LA JARDINERA GELAT	16 PURÉ DE CARBASSÓ ECOLÒGIC PIZZA CASOLANA MARGARITA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
19 MINESTRA CASOLANA PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	20 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	21 AMANIDA DE PASTA (S/TONYINA) OUS REMENATS O TRUITA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA IOGURT	22 LLESQUES DE VERDURES AMB PÀTATES GRATINADES TOFU O LLEGUM AMB SALSA BARBACOA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
26 LLENTIES GUISADES (SENSE CARN) OUS REMENATS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	27 AMANIDA D'ESTIU (S/TONYINA)(olives i blat de moro) WOK DE TOFU O LLEGUM AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS	28 SOPA VEGETAL AMB PASTA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS	29 MONGETA VERDA AMB PATATA "HAMBURGUESA" VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	30 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA ECO AVUI TRIEN ELS NENS: RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALSA A ESCOLLIR (S/CARN) TASTET: IOGURT A GRANEL AMB MADUIXA DEL MARESME
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.				

Escriu les paraules d'aquests Mots Encreuats



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



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat