

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA S/GLUTEN S/OU AMB VERDURETES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 BLEDA AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	5 EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS RODÓ DE GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES I ENCIAM 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) FRUITA DEL TEMPS
9 FESTIU	10 MINISTRA CASOLANA FIDEUÀ S/GLUTEN S/OU DE LA CASA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	11 LLENTIES ECO DE L'ÀVIA "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX 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 PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS SALSITXES DE PAGÈS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES 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 BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	18 PASTA S/GLUTEN S/OU A LA SICILIANA PEIX AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	19 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE CARN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	20 PICA-PICA S/GLUTEN S/OU HAMBURGUESA S/OU AMB PA S/OU I PATATES FREGIDES GELAT S/AL·LÈRGENS O IOGURT
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