

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATS AMB BLEDES TRUITA PAISANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECO AMB VERDURETES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUS A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLI MONA AMB AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	13 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS CANELONS D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLOM AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 BRÓCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			

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 Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadors escolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA "HAMBURGUESA" VEGETAL AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATS AMB BLEDES TRUITA PAISANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA (S/BACÓ) LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECO AMB VERDURETES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA VEGETAL AMB PASTA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUS A LA CASSOLA (S/CARN) FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	13 ARRÒS 2 DELÍCIES (PÈSOLS I PASTANAGA)(S/PERNIL) OUS DURS EN SALSA FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS CANELONS D'ESPINACS GRATINATS FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLA PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 BRÓCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA VEGETAL DE NADAL PEIX AL FORN DE NADAL IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			

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 Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 PASTA A LA NAPOLITANA (sense formatge) HAMBURGUESA VEGETAL S/GLUTEN, S/LLET, S/OU O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS GUISATS AMB BLEDES TRUITA PAISANA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	4 TRINXAT DE COL I PATATA (BACÓ SENSE LLET O SENSE BACÓ) CUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECO AMB VERDURETES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU
9 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES OUS DURS AMB TOMÀQUET I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BROU AMB PASTA (S/VEDELLA) CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA (SENSE LLET) FIDEUS A LA CASSOLA FRUITA DEL TEMPS	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PEIX FRESC A LA LLIMONA AMB AMANIDA IOGURT DE SOIA	13 ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL S/LLET O SENSE PERNIL) ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DEL TEMPS
16 CREMA DE PÈSOLS I VERDURES (S/LLET) AMB CROSTONS CASOLANS CANELONS CASOLANS (S/BEIXAMEL NI FORMATGE) O CARN PLANXA FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET CASOLÀ LLOM AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	18 MONGETES VERMELLES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	19 BRÓCOLI AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	20 ESCUDELLA DE NADAL (S/VEDELLA) POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PRUNES IOGURT DE SOIA
23 FESTIU	24 FESTIU	25 FESTIU	26 FESTIU	27 FESTIU
30 FESTIU	31 FESTIU			

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 Nadal a tothom!



Un cop al mes, unes postres casolanes



@comacasa.menjadorscolars

www.comacasamenjadors.cat

