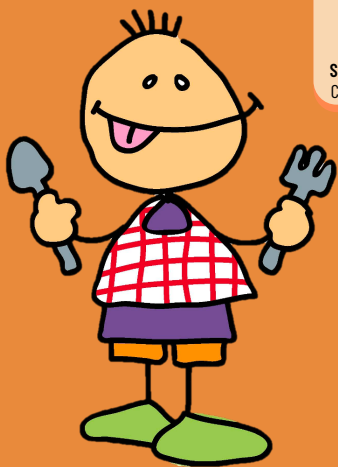


# Setembre

Septiembre



Menú 2023

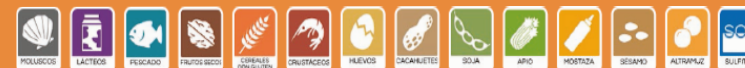
## MENU BASAL

DILLUNS / LUNES	DIMARTS / MARTES	DIMEGRES / MIÉRCOLES	DIJOUS / JUEVES	DIVENDRES / VIERNES
<p><b>11</b> Encisam, ceba, ou i olives</p> <p>Macarrons integrals amb tomata, carabasseta i ceba</p> <p>*Lluç al forn en salsa meri</p> <p>Fruita</p> <p>Sopar recomanat: Crêpe de xampinyó, pollastre i beixamel.</p>	<p><b>12</b> Encisam i cogombre</p> <p>Arròs amb fesols i nap</p> <p>Burger de magre amb sojanesa de llima</p> <p>Fruita</p> <p>Sopar recomanat: Raviolis de carabasseta, nous i formatge amb pesto</p>	<p><b>13</b> Humus de remolatxa</p> <p>Llenties amb porro, ceba i carlota</p> <p>Truita d'espínacs</p> <p>Lacti</p> <p>Sopar recomanat: Salmó planxa amb puré de poma</p>	<p><b>14</b></p> <p>FESTA PATRONAL</p>	<p><b>15</b> Encisam i tomata</p> <p>Ous farcits</p> <p>Fiduà de peix*</p> <p>Fruita</p> <p>Sopar recomanat: Llucet enfarinat amb pisto</p>
<p><b>18</b> Encisam, ou i ceba</p> <p>Sopa de verdures amb petxines</p> <p>Pit empanat amb safaina</p> <p>Fruita</p> <p>Sopar recomanat: Rotllet d'albergina amb formatge gratinats</p>	<p><b>19</b> Bostonets de verdures</p> <p>Mini taco de verdures i formatge</p> <p>Paella de pollastre, garrafó i bajoca</p> <p>Fruita</p> <p>Sopar recomanat: Minestra i sepia planxa</p>	<p><b>20</b> Encisam i carlota</p> <p>Potatge de cigrons amb verdures</p> <p>Truita francesa</p> <p>Lacti</p> <p>Sopar recomanat: Faixeta de pollastre i verdures</p>	<p><b>21</b> Encisam i carlota</p> <p>Llacets amb bolonyesa de soja</p> <p>*Filet d'abadejo al forn amb verduretes</p> <p>Fruita</p> <p>Sopar recomanat: Canelons de pollastre</p>	<p><b>22</b> Encisam, poma i dacsa</p> <p>Crema de porro, ceba, creïlla i poma</p> <p>Llom al forn amb salsa de verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Sopar recomanat: Llenguado amb verdures planxa</p>
<p><b>25</b> Encisam i remolatxa</p> <p>Llenties amb xoriço i verdures</p> <p>Truita de creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Sopar recomanat: Crema de carabassa i peix enfarinat</p>	<p><b>26</b> Encisam i pebrat italià</p> <p>Espaguetis amb salsa tomata casolana i formatge al graté</p> <p>*Filet de peix blanc al forn amb verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Sopar recomanat: Burger de llenties complet</p>	<p><b>27</b> Encisam, tomata i olives</p> <p>Sopa d'estreletes</p> <p>Pollastre al forn amb xips de verdures i poma</p> <p>Lacti</p> <p>Sopar recomanat: Ou fregit i creïlles</p>	<p><b>28</b> Humus cigrons i bastonets de carlota</p> <p>Pizzetes de carabasseta</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Fruita</p> <p>Sopar recomanat: Albergina en tempura amb arròs 3 delícies</p>	<p><b>29</b> Encisam i dacsa</p> <p>Coca de tomata, ou i tonyina</p> <p>Mandoguilles a la jardinera</p> <p>Fruita</p> <p>Sopar recomanat: Taboulé amb ceba caramelitzada tofu, panses, carlota i poma</p>

\*ALIMENT CONGELAT

**CONSELLS ComiCole**  
Cada dia

- Mantindre un horari regular
- Deshidratar sempre bé
- Sopar tota junta
- Compartir en família aquestes activitats



En cumplimiento del Reglamento RD 126/2015 de 27 de Febrero, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Puedes solicitar dicha información a través de info@comicole.com

3 fruites ecològiques per setmana.  
Verdures i hortalisses ecològiques.