

Dilluns / Lunes

Dimarts / Martes

Dimecres / Miércoles

Dijous / Jueves

Divendres / Viernes

1
Encisam, tomaca, ou i olives /
Lechuga, tomate, huevo y aceitunas.

Sopa d'estreletes / Sopa de
estrellitas

Pollastre cruixent amb creilles /
Pollo crujiente con patatas

Fruita / Fruta

Sopar recomanat: Creps d'espínacs, yorki
formatge.

2
Encisam, carlota, poma i fruits secs
/ Lechuga, zanahoria, manzana y
frutos secos.

Potatge de cigrons / Potaje de
garbanzos

Truita francesa amb rodanxes de
tomaca / Tortilla francesa con
rodajas de tomate

Fruita / Fruta

Sopar recomanat: Amanida, lluç al forn.

3
Encisam, pepino, tomaca i dacsa /
Lechuga, pepino, tomate y malz.

Crema d'espínacs fresques / Crema
de espinacas frescas

Espaguetis integrals amb tomaca i
pesto casolà / Espaguetis integrales
con tomate y pesto casero

Lacti/ Lacteo

Sopar recomanat: Burguer de pollastre amb
xampinyó i albergina.

4
Humus de cigrons amb pics /
Humus de garbanzos con picos

Croquetes* de pollastre / Croquetas
de pollo

Paella de arròs amb col, cigrons i
costelles 7 Paella de arroz con
coiflor, garbanzos y costillas

Fruita / Fruta

Sopar recomanat: Pizza de pernil dolç i formatge.

7
Encisam, daus de formatge, poma i
dacsa / Lechuga, dados de queso,
manzana y malz.

Arròs amb fesols i naps / Arroz con
alubias y nabos.

Cruixent de peix* amb sojanesa /
Crujiente de pescado* con sojanesa.

Fruita / Fruta

Sopar recomanat: Bullit valencià, pit a la planxa.

8
Encisam, tomaca, ceba i carlota
rallada / Lechuga, tomate, cebolla
y zanahora rallada.

Lentilles amb porro, carlota i molles
de pernil / Lentejas con puerro,
zanahoria y migas de jamón.

Truita de creilles amb ceba /
Tortilla de patatas con cebolla.

Fruita / Fruta

Sopar recomanat: Daurada a l'esquena amb salsa
d'atmelles.

9
Espínacs, pipès, carlota i ceba
cruixent amb vinagreta de mostassa
/ Espínacs, pipés, zanahoria y
cebolla crujiente con vinagreta de
mostaza.

Guisat de mandonguilles / Guisado
de albóndigas.

Pizza de verdures / Pizza de
verduras.

Fruita / Fruta

Sopar recomanat: Burguer de verdures amb
verdures a la planxa.

10
Encisam, tomaca, ceba i olives /
Lechuga tomate, cebolla y aceitunas.

DIA D'INDIA

Samoses de verdures amb salsa
agridolç / Samosas de verduras con
salsa agridulce.

Arròs basmati amb pollastre i salsa
de cacauets / Arroz basmati con
pollo i salsa de cacahuets.

logurt grec amb fruita / Yogur
gruiego con fruta

Sopar recomanat: Emperador amb xips de
verdures.

11
Xips de verdures / Chips de
verduras.

Torrada de pa amb tomaca i
formatge fresc / Tosta de pan con
tomate y queso fresco.

Fideuà de peix* / Fideua de
pescado*.

Fruita / Fruta

Sopar recomanat Albergina en tempura amb arròs
3 delícies.

14
Encisam, carlota, poma i fruits secs
/ Lechuga, zanahoria, manzana y
frutos secos

Espaguetis integrals amb bolonyesa
de soja / Espaguetis integrales con
boloñesa de
soja.

Peix* al forn amb salsa verda /
Pescado* al horno en salsa verde.

Fruita / Fruta

Sopar recomanat: Pastis de creïlla amb carn, ou
dur i verdures.

15
Encisam, tomaca, ou i olives /
Lechuga, tomate, huevo y aceitunas.

Sopa de peix* amb petxines /
Sopa de pescado* con conchitas.

Llom adobat amb creilles / Lomo
adobado con patatas.

Fruita / Fruta

Sopar recomanat: Llucet enfornat amb pisto.

16
Pera, formatge frescianous / Pera,
queso fresco y nueces.

Potatge de cigrons / Potaje de
garbanzos.

Truita de carabasseta i ceba /
Tortilla de calabacín y cebolla.

Fruita / Fruta

Sopar recomanat: Quiche de porro, pera i
gorgonzola amb amanida.

Vacances de Falles

Matèries primeres

ComiCole es troba dins del projecte "Cuina climàtica i de proximitat" que prima el producte amb ADN de la terra, de proveïdors locals i de pròxims. Treballa amb els xiquets per mitjà de tallers conscienciant per a la reducció de l'empremta mediambiental.

Entenem el menjador escolar com una extensió del projecte educatiu i no només com un mitjà de conciliar la vida laboral i familiar dels pares.

I com a tal transformem el menjador en una extensió didàctica, gastronòmica i nutricional del centre. I contem per això amb l'ajuda de la nostra nutricionista, implicada directament en cada cuina, amb la formació del personal i les activitats enfocades als xiquets usuaris del menjador escolar.

A més del menú de règim, elaborem dietes terapèutiques per als comensals que ho necessiten, sempre supervisades pel nostre nutricionista, que atindrà personalment a qualsevol requeriment dels pares.

Treballem amb fruita i verdura de temporada. Mostrem als comensals que el producte de temporada té més sabor i més qualitat. Realitzem degustacions i tallers on passen a convertir-se en "minixefs".