



MENÚ

OCTUBRE
SENSE CARN

			01 Dijous Pasta amb salsa de verdures i alfàbrega Peix al forn S/M amb pastanaga ratllada i sèsam Iogurt d'ovella amb sucre morè	02 Divendres Amanida variada amb vinagreta de mel Fricandó de seitán amb patates fregides casolanes Fruita del temps
05 Dilluns Cus cus integral amb cúrcuma Truita amb formatge i verdures Iogurt de vaca amb sucre morè	06 Dimarts Macarrons amb pesto d'espínacs i alfàbrega amb fruits secs Peix a la planxa amb daus de tomàquet Fruita del temps	07 Dimecres Mongetes estofades amb verdures Truita de patata i ceba amb amanida Fruita del temps	08 Dijous Crema de carbassó amb pipes torrades Fideus amb verdures i sèpia Fruita del temps	09 Divendres  FESTA
12 Dilluns  FESTA	13 Dimarts Llacets a la napolitana amb formatge Hamburgueses vegetals amb prunes Fruita del temps	14 Dimecres Cigrons amb arròs i tamari Peix S/M amb amanida Fruita del temps	15 Dijous Amanida variada amb magrana i vinagreta de taronja Pastís de patata i tonyina Iogurt de vaca amb sucre morè	16 Divendres Ou dur farcit amb tonyina i maionesa casolana amb amanida Llenties estofades amb arròs integral Fruita del temps
19 Dilluns Espaguetis amb salsa de tomàquet, carbassa i remolatxa amb formatge Frankfurt vegetal Fruita del temps	20 Dimarts Sopa de peix amb arròs Truita de patata i ceba amb enciam Fruita del temps	21 Dimecres Patata, bleda, pastanaga amb alls tendres Nuggets vegetals amb ketchup casolà Iogurt de vaca amb sucre morè	22 Dijous Mongeta estofada amb verdures Peix S/M amb pastanaga ratllada i sèsam Fruita del temps	23 Divendres Crema de verdures Pizza de verdures i tonyina amb formatge Fruita del temps
26 Dilluns Arròs integral tres delícies amb truita, frankfurt vegetal i pastanaga Sèpia a la planxa amb all i julivert Fruita del temps	27 Dimarts Amanida variada amb hummus de cigrons Macarrons a la bolonyesa de seitán amb formatge Fruita del temps	28 Dimecres Trinxat de patata i col Sonsos a l'andalusa amb alliolli suau Iogurt de vaca amb sucre morè	29 Dijous Crema de verdures amb llenties vermelles Arròs a la cubana Fruita del temps	30 Divendres Espirals amb pesto de remolatxa i fruits secs Llenties estofades amb verdures Fruita del temps

Benvolgudes famílies,

Ja som al mes d'octubre i ens agrada compartir amb vosaltres que, malgrat tot l'enrenou derivat de la pandèmia, estem oferint un servei de qualitat als infants. Com sabeu, hem hagut d'adaptar-ho tot: l'acompanyament, l'operativa de cuina, l'organització del menjador i de l'estona d'esbarjo, les rutines..., tot per respectar el protocol d'actuació i els grups estables.

Cal remarcar que l'equip de Casolem hi està posant l'energia, l'empatia i la professionalitat que cal per a fer front a la situació.

Aquesta situació ens posa a prova. Un repte més que tenim per davant és poder estar ben connectats mitjançant eines tecnològiques. Així, doncs, la informació relacionada amb l'espai de migdia (dades de contacte, avisos, esporàdics, dietes, etc.), la podeu trobar a la normativa, que està a la web (<https://casolem.cat/informacio-i-contacte/t>). Com també podreu fer la inscripció on line (<https://casolem.cat/>).

D'altra banda, si no trobeu resposta a la vostra necessitat o curiositat a la normativa i/o web, podeu escriure'ns a casolem@casolem.cat

Fins ben aviat i gaudiu tant com pugueu de la tardor!

CASOLEM
assessoria, alimentació i monitoratge

Coordinadora: granes@casolem.cat
Administració i facturació: administracio@casolem.cat
Direcció: casolem@casolem.cat

AVISOS I INCIDÈNCIES: 673737067