

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
ENCIAM
FRUITA

4

ARRÒS BLANC
FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA
ALBERGÍNIA AL FORN
FRUITA

5

CARBASSÓ AL FORN
FILET DE GALL DINDI A LA PLANXA
RODANXES DE TOMÀQUET NATURAL
POSTRES SENSE LACTOSA

6

FESTIU

7

FESTIU

8

FESTIU

11

PATATES AMANIDES
TIRES DE POLLASTRE A LA PLANXA
PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

12

ARRÒS BLANC
BACALLÀ AL FORN
ENCIAM
POSTRES SENSE LACTOSA

13

PASTA (SENSE GLUTEN I SENSE OU) SALTADA
TRUITA A LA FRANCESA
ENCIAM
FRUITA

14

MONGETES TENDRES AMB PATATES
MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU SUC
FRUITA

15

JORNADA TORRE EIFFEL (FRANÇA)
CREMA DE CARBASSÓ
POLLASTRE ROSTIT
TOMÀQUET PROVENÇAL
FRUITA

18

ARRÒS AMB VERDURES
GALL DINDI A LA PLANXA
ENCIAM
FRUITA

19

JORNADA FISH REVOLUTION
PASTA (SENSE GLUTEN I SENSE OU) SALTADA
ABADEJO AL FORN
PATATA AL FORN
FRUITA

20

MENÚ ESPECIAL DE NADAL
SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
POLLASTRE ROSTIT
POSTRES SENSE LACTOSA

AQUI
ES CUINA
100% AMB
OLI
D'OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

FISH
REVOLUTION

SABOREANDO
LOS
MARES

Grow
FOOD
BANKS

Observacions: No utilitzar ingredients que continguin l'al·lergen no tolerat (llegir l'etiquetatge) i evitar la contaminació creuada durant el procés.
NO UTILIZAR AJO NI PUERRO EN NINGUNA PREPARACION

SCOLAREST

Alimentació
saludable i
sostenible

COMPASS GROUP | Scolarest

AQUÍ ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA

SI HEM DINAT:

CERELS, FÈCULES O LLEGUMS
VERDURES
CARN
PEIX
OU
FRUITA
LÀCTICS

PODEM SOPAR:

HORTALISSES CRUES O LLEGUMS CUITS
CERELS O FÈCULES
PEIX O OU
CARN MAGRA O OU
PEIX O CARN MAGRA
LÀCTICS O FRUITA
FRUITA

DES DE L'INICI DEL CURS ESCOLAR 2021-2022 CUINEM TOTS ELS NOSTRES MENÚS EXCLUSIVAMENT AMB OLI D'OLIVA, REFORÇANT EL NOSTRE COMPROMÍS D'AFAVORIR EL BENESTAR DE LA TEVA FAMÍLIA A TRAVÉS D'UNA ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE.

Notes:

Empresa adherida al Pla de col·laboració per a la millora de la composició alimentària i begudes 2020.
En cas d'al·lèrgies o intoleràncies, procurar mantenir una bona alimentació substituint aliments no tolerats per altres dins de la mateixa família.

La nostra empresa sotmet a congelació el peix que es vagi a consumir cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006. D'acord amb l'establert al RE 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats.

COMPASS GROUP | Scolarest