

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

SOPA DE PASTA
POLLASTRE A LA CAÇADORA
ENCIAM I CEBA
FRUITA

4

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS
FRUITA

5

MONGETES BLANQUES ESTOFADES
ESTOFAT DE GALL DINDI
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

6

FESTIU

7

FESTIU

8

FESTIU

11

LLENTIES ESTOFADES
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA,
OLIVES VERDES I BLAT DE MORO
FRUITA

12

PAELLA AMB VERDURES
BACALLÀ A LA LLAUNA
POSTRE VEGETAL DE SOJA

13

ESPIRALS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET
NATURAL I ORENGA
TRUITA DE TONYINA
ENCIAM
FRUITA

14

MONGETES TENDRES AL NATURAL
CARN MAGRA DE PORC AMB TOMÀQUET I
PATATES A DAUS
FRUITA

15

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

18

ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
ENCIAM I PEBROT VERMELL
FRUITA

19

JORNADA FISH REVOLUTION
ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET
ABADEJO FREGIT AMB MAIZENA
PATATES FREGIDES
FRUITA

20

MENÚ ESPECIAL DE NADAL
SOPA DE NADAL
POLLASTRE ROSTIT
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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.

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