

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

SOPA DE PASTA
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
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
IOGURT

6

FESTIU

7

FESTIU

8

FESTIU

11

LLENTIES ESTOFADES
CROQUETES DE PERNIL
AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA,
OLIVES VERDES I BLAT DE MORO
FRUITA

12

PAELLA AMB VERDURES
BACALLÀ A LA LLAUNA
IOGURT

13

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

14

MONGETES TENDRES AMB PATATES
CANELONS AMB BEIXAMEL I FORMATGE
FRUITA

15

JORNADA TORRE EIFFEL (FRANÇA)
CREMA PARMENTIER
POLLASTRE ROSTIT
RODANXES DE TOMÀQUET NATURAL
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 A LA CREMA
FISHPIZZA MARINA
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
FRUITA

20

MENÚ ESPECIAL DE NADAL
SOPA DE NADAL
POLLASTRE ROSTIT
POSTRES DE NADAL

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