

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

ESPIRALS AMB TOMÀQUET, OLIVES I ORENGA
TRUITA DE FORMATGE
AMANIDA AMB CEBA CRUIXENT
FRUITA

4

CREMA DE PORROS NATURAL AMB CROSTONS
ARREBOSSAT DE GALL DINDI I FORMATGE
AMANIDA VERDA
FRUITA

5

TALLARINES AMB TOMÀQUET
POLLASTRE AL FORN
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

6

ESCUDELLA AMB PISTONS I CIGRONS
MEDALLÓ DE BACALLÀ AI FORN
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
IOGURT

7

MONGETES TENDRES AMB PATATES
MANDONGUILLES A LA JARDINERA
FRUITA

8

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA
TRUITA DE PATATES
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
FRUITA

11

FESTIU

12

FESTIU

13

FESTIU

14

FESTIU

15

FESTIU

18

FESTIU

19

ESPAGUETIS CARBONARA (AMB CREMA DE LLET I TIRES DE BACÓ)
CROQUETES DE POLLASTRE
BLAT DE MORO I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

20

ARRÒS AMB TOMÀQUET
LLUÇ A LA MEUNIÈRE
TOMÀQUET AMANIT I PEBROT VERD
IOGURT

21

LLENTIES ESTOFADES
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
AMANIDA VERDA
FRUITA

22

DIADA DE SANT JORDI
SOPA DE LLETRES
PIZZA DE PERNIL, TOMÀQUET I FORMATGE
GELAT

25

MACARRONS NAPOLITANA
SUPREMA DE LLUÇ ARREBOSSADA
AMANIDA VERDA
FRUITA

26

MONGETES BLANQUES ESTOFADES
HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

27

CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB CROSTONS
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
AMB ARRÒS PILAF
IOGURT

28

SOPA DE PISTONS
BISTEC DE CUIXA DE PORC A LA PLANXA
AMANIDA VERDA
FRUITA

29

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
TRUITA DE TONYINA
ENCIAM I COGOMBRE
FLAM



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