

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

PAELLA AMB VERDURES
SAN JACOBO DE GALL DINDI I FORMATGE
AL FORN
ENCIAM
FRUITA

2

SOPA D'AU CASOLANA
BOTIFARRA DE PORC AL FORN
PATATES A DAUS
NATILLES

5

LLENTIES AMB ARRÒS
CROQUETES DE PERNIL
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

6

FESTIU

7

MACARRONS AMB TOMÀQUET
FILET DE CARN MAGRA
ENCIAM I OLIVES
IOGURT

8

FESTIU

9

DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ

12

MONGETES TENDRES AMB PATATES
MANDONGUILLES A LA JARDINERA
FRUITA

13

CREMA DE PASTANAGA
POLLASTRE AL FORN
AMANIDA VERDA
FRUITA

14

ARRÒS AMB TOMÀQUET I CEBA
SUPREMA DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET)
IOGURT

15

MONGETES BLANQUES GUISADES AMB
CARABASSA
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

16

SOPA DE PISTONS
DAUS DE PORC GUISATS
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET)
FLAM

19

CIGRONS AMB PATATA
CALAMARS A L'ANDALUSA
TOMÀQUET A DAUS
FRUITA

20

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT
DE MORO I PASTANAGA)
TRUITA DE TONYINA
AMANIDA AMB BROTS DE SOIA
FRUITA

21

MENÚ ESPECIAL DE NADAL
SOPA DE NADAL
POLLASTRE AL FORN AMB POMA
GELAT

22

FESTIU

23

FESTIU

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

NOTES: Els nostres menús inclouen **PA** i la beguda serà **AIGUA**.

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