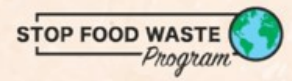


DILLUNS **DIMARTS** **DIMECRES** **DIJOUS** **DIVENDRES**

3	4	5	6	7
FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU
10	11	12	13	14
NO LECTIU	LLENTIES AMB CARBASSÓ SAN JACOBO DE GALL DINDI I FORMATGE AL FORN PASTANAGA RATLLADA I REMOLATXA FRUITA	PAELLA AMB VERDURES FILET DE LLUÇ A LA LLAUNA ENCIAM I OLIVES IOGURT	SOPA DE PASTA HAMBURGUESA MIXTA AMB CEBA CAREMEL LITZADA FRUITA	VERDURA TRES COLORS (MONGETA, PASTANAGA I PATATA) TRUITA DE PERNIL CUIT ENCIAM I TOMÀQUET NATILLES
17	18	19	20	21
ESCUDELLA AMB PASTA DE PISTONS FILET DE POLLASTRE ARREBOSSAT ENCIAM I COGOMBRE FRUITA	PAELLA AMB VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB CIBULET AMANIDA DE BROTS FRUITA	CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB CROSTONS PIZZA DE PERNIL, TOMÀQUET I FORMATGE IOGURT	CIGRONS ESTOFATS FILET DE MAGRA A LA PLANXA PATATES A DAUS FRUITA	MACARRONS A LA ITALIANA SUPREMA DE LLUÇ ARREBOSSADA AMANIDA IL·LUSTRADA FLAM
24	25	26	27	28
ROSSEJAT DE FIDEUS AMB SAMFAINA TRUITA DE CARBASSÓ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA	SOPA DE BROU AMB PASTA MANDONGUILLES AMB PASTANAGA I PÈSOLS FRUITA	ARRÒS AMB TOMÀQUET MEDALLÓ DE BACALLÀ AI FORN ENCIAM I OLIVES IOGURT	MONGETES TENDRES AMB PATATES POLLASTRE ROSTIT AMB ROMANÍ ENCIAM I CEBA FRUITA	LLENTIES AMB JARDINERA CROQUETES DE PERNIL AMANIDA VERDA GELAT

AQUI ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA

aprendeacomersano.org



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