

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

6

7

8

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

ARRÒS BLANC AMB SOFREGIT D'ALL I
TOMÀQUET NATURAL
TRUITA DE TONYINA
ENCIAM I CEBA
FRUITA

MONGETES TENDRES AMB PATATES
POLLASTRE ROSTIT PROVENÇAL AMB POMA
GELAT

11

FESTIU

12

CREMA DUBARRY (CREMA DE COLIFLOR I
PATATA)
CANELONS AMB BEIXAMEL I FORMATGE
FRUITA

13

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT
DE MORO I PASTANAGA)
CIGRONS AMB SALSÀ BOLONYESA
VEGETAL
FRUITA

14

AMANIDA DE PASTA, BLAT DE MORO I
TOMÀQUET
FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT
ENCIAM I COGOMBRE
I OGURT

15

MONGETES BLANQUES AMB PORRO I SALSÀ
DE CÚRCUMA
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I REMOLATXA
FRUITA

18

AMANIDA OLIVIER (PATATA,
PASTANAGA, PÈSOLS, MONGETA TENDRA,
TONYINA, OU, OLIVES I MAIONESA)
POLLASTRE AMB LLIMONA
TOMÀQUET I PASTANAGA
FRUITA

19

LLENTIES AMB CARBASSÓ
HAMBURGUESA MIXTA AMB SAMFAINA
(Carabassó, pebrot, albergínia i
tomàquet)
FRUITA

20

PAELLA AMB VERDURES
TRUITA FRANCESA AMB FORMATGE
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET)
FRUITA

21

MACARRONS (INTEGRAL) NAPOLITANA
FILET D'ABADEJO A L'ANDALUSA
ENCIAM I CEBA
FRUITA

22

CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB
CROSTONS
ESTOFAT DE CIGRONS AMB SECRET DE
PORC
GELAT

25

FIDEUÀ AMB VERDURES (PÈSOL,
MONGETA TENDRA, PASTANAGA,
PEBROT, CEBÀ)
MANDONGUILLES AMB PASTANAGA I
PÈSOLS
FRUITA

26

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL,
PASTANAGA, PATATA)
SAN JACOBO DE GALL DINDI I FORMATGE
AL FORN
AMANIDA D'ENCIAM, REMOLATXA I BLAT
DE MORO
I OGURT

27

ARRÒS THAI
FILET DE BACALLÀ AL FORN
RATATOUILLE
FRUITA

28

MONGETES BLANQUES ESTOFADES
TRUITA FRANCESA AMB ORENGA
TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

29

CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS
SALTEJAT DE CIGRONS, VERDURES, COUS
COUS I POLLASTRE AL CURRI
FRUITA

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