

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 ESCUDELLA DE VERDURES AMB ESTELS POLLASTRE A LA CAÇADORA ENCIAM I CEBA FRUITA
4 ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS FRUITA	5 MONGETES BLANQUES ESTOFADES TRUITA DE TONYINA TOMÀQUET I BLAT DE MORO I OGURT	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 AL FORN AMB PURÉ DE COLIFLOR AMB OLI D'OLIVA, PASTANAGA I SÈSAM I OGURT	13 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET NATURAL I ORENGA TRUITA DE FORMATGE ENCIAM, BLAT DE MORO I PASTANAGA FRUITA	14 MONGETES TENDRES AMB OU DUR CANELONS AMB BEIXAMEL I FORMATGE FRUITA	15 JORNADA TORRE EIFFEL (FRANÇA) CREMA PARMENTIER FILET DE POLLASTRE A LA FRANCESA TOMÀQUET PROVENÇAL FRUITA
18 ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA	19 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB PASTANAGA CRESTES DE TONYINA ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA	20 MENÚ ESPECIAL DE NADAL SOPA DE NADAL HAMBURGUESA COMPLETA GELAT		

AQUÍ
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:

CEREALS, FÈCULES O LLEGUMS

VERDURES

CARN

PEIX

OU

FRUITA

LÀCTICS

PODEM SOPAR:

HORTALISSES CRUES O LLEGUMS CUITS

CEREALS 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 BENES-
TAR 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