

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

1

SOPA DE VERDURES JULIANA

2

COUS COUS AMB PASTANAGA BABY

5

NO LECTIU

6

FESTIU

7

SOPA DE FIDEUS

8

POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT

FRUITA

FESTIU

9

HAMBURGUESA DE LLENTIES

FRUITA

ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES SALTEJADES

DAUS DE TONYINA ARREBOSSATS

FRUITA

12

SOPA AMB VERDURES JULIANA

TRUITA D'ESPINACS

FRUITA

13

ESPINACS BULLITS AMB PATATA I OLÍ D'OLIVA

BROTXETA DE GALL DINDÍ AL FORN

FRUITA

14

SAMFAINA AMB QUINOA

TOFU MARINAT AMB SOJA I SÈSAM

FRUITA

15

CREMA DE CARBASSA I BONIATO

CABALLA AL FORN

FRUITA

16

JORNADA VIKINGA

AMANIDA DE VERDURES DEL TEMPS

OUS DURS AMB DAUS DE PATATA I SALSINA DE TOMÀQUET

FRUITA

19

MONGETA VERDA BULLIDA AMB PATATA I PASTANAGA

DAUS DE BACALLÀ ARREBOSSATS

FRUITA

20

DINAR DE NADAL

AMANIDA DE TOMÀQUETS CHERRY

REMENAT D'OU AMB GAMBES I ALLETS TENDRES

FRUITA

21

DINAR DE SANT ESTEVE

ARRÒS INTEGRAL AMB OLÍ D'OLIVA

SALMÓ SALTEJAT AMB VERDURETES

FRUITA

AQUI ES CUINA 100% AMB OLÍ D'OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

SCOLAREST

Alimentació
saludable i
sostenible

COMPASS GROUP | Scolarest

AQUÍ ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA

SI HEM DINAT:

CERALS, FÈCULES O LLEGUMS

VERDURES

CARN

PEIX

OU

FRUITA

LÀCTICS

PODEM SOPAR:

HORTALISSES CRUES O LLEGUMS CUITS

CERALS 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