



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



7

8

11

12

13

14

15

FESTIU

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

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
CINTA DE LLOM A LA PLANXA
FRUITA

AMANIDA DE PASTA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET
GALL SANT PERE ADOBAT AL FORN
IOGURT NATURAL

MONGETES BLANQUES AMB VERDURES
TRUITA DE PATATES
FRUITA

18

19

20

21

22

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

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

PAELLA AMB VERDURES
TRUITA FRANCESA AMB FORMATGE
FRUITA

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

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

25

26

27

28

29

FESTIU

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL, PASTANAGA, PATATA)
SAN JACOBO DE GALL DINDI I FORMATGE AL FORN
IOGURT NATURAL


ARRÒS AMB TOMÀQUET
FILET DE LLUÇ AMB TAPENADE VERD I RATATOUILLE
FRUITA

MONGETES BLANQUES ESTOFADES
TRUITA FRANCESA AMB ORENGA
FRUITA

FIDEUÀ AMB VERDURES (PÈSOL, MONGETA TENDRA, PASTANAGA, PEBROT, CEBA)
MANDONGUILLES AMB SALSÀ I PATATES A DAUS
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

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