

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



□

□

□

□

1

ESPIRALS AMB TOMÀQUET, OLIVES I ORENGA
OUS REMENATS
AMANIDA AMB CEBA CRUIXENT
FRUITA

4

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL, PASTANAGA, PATATA)
OUS REMENATS AMB VERDURES SALTADES
POSTRE VEGETAL DE SOJA

5

ARRÒS AMB TOMÀQUET
POLLASTRE AL FORN
PATATES FREGIDES
FRUITA

6

CREMA DE PORRO I CARBASSÓ
TRUITA FRANCESA
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
FRUITA

7

ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET
FILET DE PORC A LA PLANXA
PASTANAGA BABY I PÈSOLS
FRUITA

8

GUISAT DE LLENTIES
FILET D'ABADEJO AL FORN
PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

11

ESCUDELLA
BULLIT
FRUITA

12

GUISAT DE CIGRONS
TRUITA DE TONYINA
AMANIDA VERDA
FRUITA

13

MONGETES TENDRES SALTEJADES
FILET DE POLLASTRE AMB SALSÀ
POSTRE VEGETAL DE SOJA

14

FESTIVO

15

FESTIVO

18

NO LECTIVO

19

NO LECTIVO

20

NO LECTIVO

21

NO LECTIVO

22

NO LECTIVO

25

ARRÒS BRUT AMB VERDURES
TIRES DE POLLASTRE A LA PLANXA
BLAT DE MORO I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

26

JORNADA FISH REVOLUTION
MONGETES BLANQUES AMB VERDURES
OUS REMENATS
AMANIDA DE LA FIRA (ESCAROLA, ENCIAM, OLIVES I TARONJA)
FRUITA

27

MACARRONS AMB TOMÀQUET
CINTA DE LLOM A LA PLANXA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

28

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
FILET D'ABADEJO A LA PLANXA
AMANIDA MIXTA
POSTRE VEGETAL DE SOJA

29

ESCUDELLA
BULLIT
FRUITA

Observacions: No utilitzar ingredients que continguin l'al·lergen no tolerat (llegir l'etiquetatge) i evitar la contaminació creuada durant el procés.



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