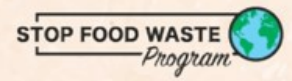


DILLUNS **DIMARTS** **DIMECRES** **DIJOUS** **DIVENDRES**

				1
				SOPA DE PASTA POLLASTRE A LA CAÇADORA ENCIAM I CEBA FRUITA
4	5	6	7	8
ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS FRUITA	MONGETES BLANQUES ESTOFADES ESTOFAT DE GALL DINDI TOMÀQUET I BLAT DE MORO I OGURT	FESTIU	FESTIU	FESTIU
11	12	13	14	15
LLENTIES ESTOFADES CROQUETES DE PERNIL AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO FRUITA	PAELLA AMB VERDURES BACALLÀ A LA LLAUNA I OGURT	ESPIRALS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET NATURAL I ORENGA TRUITA DE TONYINA ENCIAM FRUITA	MONGETES TENDRES AMB PATATES CANELONS AMB BEIXAMEL I FORMATGE FRUITA	<u>JORNADA TORRE EIFFEL (FRANÇA)</u> CREMA PARMENTIER FILET DE POLLASTRE A LA FRANCESA TOMÀQUET PROVENÇAL FRUITA
18	19	20		
ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA ENCIAM I PEBROT VERMELL FRUITA	<u>JORNADA FISH REVOLUTION</u> ESPAGUETIS A LA CREMA FISHPIZZA MARINA TOMÀQUET I BLAT DE MORO FRUITA	<u>MENÚ ESPECIAL DE NADAL</u> SOPA DE NADAL POLLASTRE ROSTIT POSTRES DE NADAL		

AQUI ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA

aprendeacomersano.org



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