

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 WOK DE VERDURETES, BROTS DE MONGETES I SOIA (1,6,11) POLLASTRE A LA CAÇADORA ENCIAM I CEBA (12) FRUITA DE TEMPORADA
4 ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS (6,12) FRUITA DE TEMPORADA	5 MONGETES BLANQUES ESTOFADES (12) TRUITA DE TONYINA (3,4) TOMÀQUET I BLAT DE MORO (12) IOGURT NATURAL DE PROXIMITAT I ECOLÒGIC (7)	6 FESTIU	7 FESTIU	8 FESTIU
11 LLENTIES (ECOLÒGIC) ESTOFADES (12) CROQUETES DE PERNIL (1,2,3,4,6,7,9,10,14) AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO (9,12) FRUITA DE TEMPORADA	12 PAELLA AMB VERDURES FILET DE LLUÇ AL FORN (2,4,14) PURÉ DE COLIFLOR I OLI D'OLIVA IOGURT NATURAL (7)	13 MONGETES TENDRES SALTEJADES (12) HAMBURGUESA MANHATTAN (De gall dindi amb salsa gravy) (1,3,6,7,9) PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	14 ESPIRALS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET NATURAL I ORENGA (1,3,6,10) TRUITA DE FORMATGE (3,7) ENCIAM, BLAT DE MORO I PASTANAGA (9,12) FRUITA DE TEMPORADA	15 <u>JORNADA TORRE EIFFEL (FRANÇA)</u> CREMA PARMENTIER FILET DE POLLASTRE A LA FRANCESA (1,7) TOMÀQUET PROVENÇAL (9) FRUITA DE TEMPORADA
18 ARRÒS A LA MARINERA (AMB SÍPIA I MUSCLOS) (2,4,14) TRUITA A LA FRANCESA (3) ENCIAM I PEBROT VERMELL (12) FRUITA DE TEMPORADA	19 CREMA DE CARABASSA (ECOLÒGIC), ROMANÍ I TARONJA ABADEJO AMB ALLETS, CEBA I SALS DE TOMÀQUET (4) FRUITA DE TEMPORADA	20 <u>MENÚ ESPECIAL DE NADAL</u> SOPA DE NADAL (1,3,6,9,10,12) CUIXETES DE POLLASTRE ROSTIDES VERDURES PATATES XIPS POSTRES DE NADAL (6,7)		

Els dimarts i els dijous es donarà **PA INTEGRAL**.

(\*)Al·lèrgens: (1) Gluten, (2) Crustacis, (3) Ou, (4) Peix, (5) Cacauet, (6) Soja, (7) Llet i derivats, (8) Fruits de Cloisca, (9) Api i derivats, (10) Mostassa, (11) Grans de Sèsam, (12) Diòxid de Sotro i Sulfit, (13) Tramussos, (14) Mol·luscos  
 (\*)La declaració d'al·lèrgens (segons Rto. 1169/2011) dels plats, correspon a la declaració facilitada pels nostres proveïdors en el moment d'impressió d'aquest menú quedant subjecte a possibles canvis. En cas de requerir alguna dieta especial, si us plau, contacti amb el centre per així poder elaborar el menú específic.



Productes de producció integrada: Poma i Pera



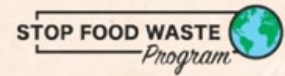
El present menú inclou productes ecològics certificats, concretament: les lleties, la carbassa, la taronja i el iogurt de proximitat.



Aquest menú inclou els següents productes de Km 0: la vedella, el porc, el iogurt i el pa diari.

**AQUI ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA**

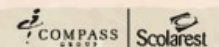
[aprendeacomersano.org](http://aprendeacomersano.org)



**FISH REVOLUTION**



**GROW FOOD BANKS**





# Què mengem per sopar avui?

dilluns	dimarts	dimecres	diïous	divendres
				1 CREMA DE CARBASSÓ TRUITA A LA FRANCESA AMANIDA VERDA IOGURT
4 BRÒCOLI AMB PORRO SALMÓ AL FORN ESPÀRRECS AMB OLI D' OLIVA IOGURT	5 PATATES AMB Salsa VERDA POLLASTRE ROSTIT AMANIDA VERDA IOGURT	6	7	8
11 ESPINACS AMB PASTANAGA REMENAT D'OU AMB BOLETS I XAMPINYÓ AMANIDA D'ENCIAM, CEBA I PASTANAGA IOGURT	12 MACARRONS AMB TOMÀQUET CONILL GUISAT AMB SAMFAINA DE VERDURES PASTANAGA RATLLADA FRUITA	13 SOPA D'ESTELS MEDALLÓ DE BACALLÀ AI FORN AMANIDA VERDA IOGURT	14 ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS DAUS DE PORC ROSTIT TOMÀQUET NATURAL IOGURT	15 COLIFLOR GRATINADA AMB FORMATGE GALL SANT PERE AL FORN PATATA AL FORN IOGURT
18 CARXOFES AMB PERNIL PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA VERDA IOGURT	19 PATATES GUISADES AMB PASTANAGA FILET DE GALL DINDI ARREBOSSAT XAMPINYONS AMB ALL I JULIVERT IOGURT	20 BRÒQUIL SALTEJAT LASANYA D'ALBERGÍNIA, MOZARELLA, TOMÀQUET I ALFÀBREGA FRUITA		

**SCOLAREST**  
Alimentació  
saludable i  
sostenible



**AQUÍ  
ES CUINA  
100% AMB  
OLI  
D'OLIVA**

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.