

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

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| <input type="checkbox"/>                        | <input type="checkbox"/>                                   | <input type="checkbox"/>                          | <input type="checkbox"/>                                     | <input type="checkbox"/>                             |
| <b>8</b>  | <b>9</b>   | <b>10</b>   | <b>11</b>  | <b>12</b>  |
| SOPA DE BROU AMB PASTA                          | MONGETA VERDA I PATATA BULLIDA                             | CASSOLA DE LLENTIES ESTOFADES                     | ARRÒS BLANC AMB CEBA, DAUS DE PASTANAGA I FINES HERBES       | CREMA SUAU DE COLIFLOR I PATATA                      |
| FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN AMB SALSUA SUAUA | POLLASTRE A LA LLIMONA AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES          | TRUITA DE PATATA AMB FULLES D'ENCIAM I SOJA       | BACALLÀ AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA                       | MACARRONS AMB BOLONYESA DE CARN PICADA               |
| FRUITA DE TEMPORADA                             | FRUITA DE TEMPORADA  | IOGURT  | FRUITA DE TEMPORADA  | FRUITA DE TEMPORADA                                  |
| <b>15</b>                                       | <b>16</b>  | <b>17</b>   | <b>18</b>  | <b>19</b>  |
| ARRÒS PILAF                                     | SOPA D'AU AMB PASTA  | FIDEUÀ DE VERDURES                                | CIGRONS ESTOFATS DE L'ÀVIA                                   | VERDURA TRICOLOR (Mongeta verda, pastanaga i patata) |
| FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM I BLAT DE MORO | CROQUETES D'AU AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA   | ESTOFAT DE PORC                                   | TRUITA DE PATATES AMB ENCIAM I BROTS DE SOJA                 | POLLASTRE ROSTIT AL FORN AMB ENCIAM I OLIVES         |
| FRUITA DE TEMPORADA                             | FRUITA DE TEMPORADA  | IOGURT  | FRUITA DE TEMPORADA  | FRUITA DE TEMPORADA                                  |
| <b>22</b>                                       | <b>23</b>  | <b>24</b>   | <b>25</b>  | <b>26</b>  |
| <b>FESTIU</b>                                   | ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA                                 | BROCOLI AMB PATATA AL VAPOR                       | ARRÒS TRES DELÍCIES  | CREMA DE CARBASSA                                    |
|   | FILET D'AGULLA DE PORC AMB FULLES D'ENCIAM I BROTS DE SOJA | POLLASTRE A L'AMERICANA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO | FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB ENCIAM I OLIVES | CANELONS DE CARN AMB BEIXAMEL GRATINATS              |
|   | FRUITA DE TEMPORADA  | IOGURT  | FRUITA DE TEMPORADA  | FRUITA DE TEMPORADA                                  |
| <b>29</b>                                       | <b>30</b>  | <b>31</b>   |  |  |
| MACARRONS BULLITS AMB SALSUA PESTO              | MONGETES BLANQUES BULLIDES AMB PATATA                      | CREMA DE CARBASSÓ (PATATA, CEBA I CARBASSÓ)       |  |  |
| VERAT AMB TOMÀQUET AL FORN                      | HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I OLIVES  | CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA D'ACOMPANYAMENT    |  |  |
| FRUITA DE TEMPORADA                             | FRUITA DE TEMPORADA  | IOGURT  |  |  |

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

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



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