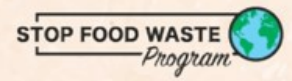


DILLUNS **DIMARTS** **DIMECRES** **DIJOUS** **DIVENDRES**

			1	2
			PAELLA AMB VERDURES GUISAT DE CALAMARS PATATES A DAUS FRUITA	MONGETES TENDRES AMB PATATES SAN JACOBO DE GALL DINDI I FORMATGE AL FORN ENCIAM FRUITA
5	6	7	8	9
LLENTIES AMB ARRÒS CROQUETES DE PERNIL ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA GELATINA	FESTIU	MACARRONS AMB TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT TRUITA DE PATATES BLAT DE MORO I OLIVES FRUITA	FESTIU	FESTIU
12	13	14	15	16
MONGETES TENDRES AMB PATATES POLLASTRE ROSTIT FRUITA	CREMA DE PASTANAGA MANDONGUILLES A LA JARDINERA FRUITA	ARRÒS AMB TOMÀQUET I CEBA LLUÇ AL FORN AMB OLI I PEBRE VERMELL AMANIDA D'ENCIAM, REMOLATXA I BLAT DE MORO FRUITA	MONGETES BLANQUES GUISADES AMB CARABASSA TRUITA DE PATATES ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA	VIKINGS SOPA VIKINGA DE VERDURES D'HIVERN I PLUJA (PASTA) PORC AMB POMES I CEBA A L'ESTIL VIKING AMANIDA NÒRDICA DE VERDURES D'ARREL ROSTIDES AMB GLACEJAT DE MEL I HERBES IOGURT
19	20	21	22	23
LLENTIES ESTOFADES AMB PATATA CALAMARS A L'ANDALUSA ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA	ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA) BOTIFARRA A LA PLANXA AMANIDA AMB BROS DE SOIA FRUITA	MENÚ ESPECIAL DE NADAL SOPA DE NADAL POLLASTRE AL FORN AMB POMA POSTRES DE NADAL	FESTIU	FESTIU

**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