

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

4

ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA

TRUITA FRANCESA AMB FULLES D'ENCIAM I SOJA

FRUITA DE TEMPORADA

11

VERDURA TRICOLOR (Mongeta verda, pastanaga i patata)

POLLASTRE ROSTIT AL FORN AMB XAMPINYONS SALTEJATS

FRUITA DE TEMPORADA

18

PÈSOLS AMB PATATA I PASTANAGA

TRUITA FRANCESA AMB XAMPINYONS SALTEJATS

FRUITA DE TEMPORADA

5

SOPA MINISTRONE AMB PASTA

FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN AMB ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

12

CIGRONS ESTOFATS DE L'ÀVIA

TRUITA DE PATATES AMB ENCIAM I BROS DE SOJA

FRUITA DE TEMPORADA

19

SOPA DE GALETS

POLLASTRE DE NADAL

FRUITA DE TEMPORADA

6

FESTIU

13

CREMA DE CARBASSÓ

CROQUETES DE POLLASTRE AMB ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

20

CREMA DE VERDURES

CANELONS DE CARN GRATINATS

FRUITA DE TEMPORADA

7

NO LECTIU

14

ARRÒS TRES DELÍCIES (PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

21

VACANCES DE NADAL

1

SOPA D'AU AMB PASTA

HAMBURGUESA DE QUINOA AMB FULLES D'ENCIAM I BLAT DE MORO

IOGURT COOPERATIVA D'OLOT

8

FESTIU

15

SOPA D'AU AMB PASTA

HAMBURGUESA DE GALL DINDI AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA

IOGURT COOPERATIVA D'OLOT

22

VACANCES DE NADAL

AQUÍ ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

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