

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

MONGETES TENDRES AMB PATATES
POLLASTRE AL FORN
ENCIAM I BLAT DE MORO
IOGURT

2

FIDEUÀ DE PEIX
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA VERDA
FRUITA

3

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE
MORO I PASTANAGA)
SECRET DE PORC AI FORN
TOMÀQUET I ORENGA
FRUITA

6

FESTIU

7

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA
TEMPURA CRUIXENT D'ABADEJO
AMANIDA VERDA
FRUITA

8

AMANIDA CAMPERA (PATATA, TOMÀQUET,
PEBROT ROJO, OLIVA, OU I TONYINA)
POLLASTRE ROSTIT PROVENÇAL AMB POMA
FRUITA

9

MONGETES BLANQUES ESTOFADES
CROQUETES DE PERNIL
ENCIAM I PEBROT VERMELL
FRUITA

10

CREMA DE VERDURES
HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA
PATATES A DAUS
FRUITA

13

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL,
PASTANAGA, PATATA)
MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET
IOGURT

14

LLENTIES ESTOFADES DE L'ÀVIA
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

15

GALETS AMB TOMÀQUET
FILET D'AGULLA DE PORC AI FORN AMB
BRESA DE CEBA I PEBROT
PRÉSSEC EN ALMÍVAR

16

SOPA DE LLETRES
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT AMB
ROMANÍ
AMANIDA D' ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

17

PAELLA MIXTA
CALAMARS A LA ROMANA (ARREBOSSATS
AMB OU I FARINA)
TOMÀQUET A DAUS
FRUITA

20

PÈSOLS AMB PATATES
POLLASTRE ROSTIT AMB SALS
BARBACOA
PATATES XIPS
FRUITA

21

MENÚ ESPECIAL DE FI DE CURS
ESPIRALS A LA CARBONARA
HAMBURGUESA COMPLETA
GELAT

AQUÍ ES
CUINA
100% AMB
OLI
D' OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program

Be Curious
Skoolarest

¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!

FISH
REVOLUTION

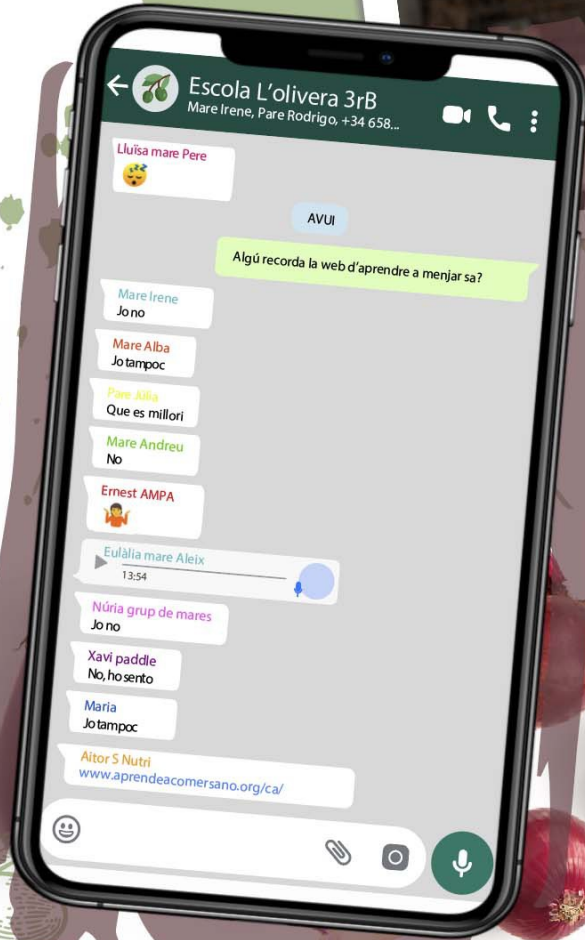
SABOREANDO
LOS
MARES

Grow
FOOD
BANKS

AITOR SANCHEZ

Aprèn a menjar sa amb L'Aitor Sánchez i Scolarest

ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA I COMPASS GROUP | SCOLAREST T'OFEREIXEN UN PROGRAMA PRÀCTIC, PROGRESSIU I FLEXIBLE PER TRANSFORMAR ELS TEUS HÀBITS ALIMENTARIS I MILLORAR LA QUALITAT DE VIDA DE TOTA LA FAMÍLIA.



SI HEM DINAT:	PODEM SOPAR:
CEREAIS, FÈCULES O LLEGUMS	HORTALISSES CRUES O LLEGUMS CUITS
VERDURES	CEREAIS O FÈCULES
CARN	PEIX O OU
PEIX	CARN MAGRA O OU
OU	PEIX O CARN MAGRA
FRUITA	LÀCTICS O FRUITA
LÀCTICS	FRUITA

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.