

| DILLUNS   |  | DIMARTS  |  | DIMECRES   |   | DIJOUS |  | DIVENDRES |  |
|---|--|--|--|--|---|--------|--|-----------|--|
|   |  | 1  | 2                                      | 3  | 4 |        |  |           |  |
|   | MACARRONS BOLONYESA  | SOPA DE BROU DE POLLASTRE                          | CUINAT DE CIGRONS AMB VERDURES         | ARRÒS A LA CUBANA  |   |        |  |           |  |
|   | LLUÇ AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I ENSALADA (lletuga, tomàtiga i ceba) | TRUITA AMB PATATA I ENSALADA (lletuga i remolatxa) | POLLASTRE AL FORN AMB PATATES ROSTIDES | LLUÇ A LA ROMANA AMB ENSALADA (lletuga, mezclum i olives verdes) |   |        |  |           |  |
|   | FRUITA   | LACTI  | FRUITA                                 | FRUITA   |   |        |  |           |  |
| 7   | 8  | 9  | 10                                     | 11   |   |        |  |           |  |
| SOPA DE BROU DE POLLASTRE                                 | CUINAT DE LLENTIES AMB CARBASSA  | PASTA ESPIRAL AMB Salsa DE TOMÀTIGA I ORENGA       | CREMA DE VERDURES                      | ARRÒS BRUT   |   |        |  |           |  |
| BULLIT DE POLLASTRE                                       | TRUITA AMB PATATA I ENSALADA (lletuga, blat de moro i cogombre)                | LLUÇ AMB Ceba, PASTANAGÓ I XAMPINYONS              | LLOM DE "SAJONIA" AMB PATATA PLANA     | CROQUETES DE BACALLÀ AMB ENSALADA (lletuga i tomàtiga)           |   |        |  |           |  |
| FRUITA  | FRUITA   | FRUITA   | LACTI                                  | FRUITA   |   |        |  |           |  |
| 14  | 15   | 16   | 17                                     | 18   |   |        |  |           |  |
| PATATES AMB VERDURES                                      | SOPA DE BROU DE POLLASTRE  | CUINAT DE CIGRONS AMB VERDURES                     | VACANCES                               | VACANCES   |   |        |  |           |  |
| LLUÇ AL FORN AMB Salsa DE CILANTRO I PATATES AL FORN      | SALSITXES FRESQUES DE PORC AMB AMANIDA   | TRUITA FRANCESA AMB PISTO                          |  |  |   |        |  |           |  |
| LACTI   | CREPELL  | FRUITA   |  |  |   |        |  |           |  |
| 21  | 22   | 23   | 24                                     | 25   |   |        |  |           |  |
| VACANCES  | VACANCES   | VACANCES   | VACANCES                               | VACANCES   |   |        |  |           |  |
| 28  | 29   | 30   |  |  |   |        |  |           |  |
| SOPA DE BROU DE POLLASTRE                                 | CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES  | CREMA DE CARBASSÓ                                  |  |  |   |        |  |           |  |
| LLUÇ AMB Salsa DE LLIMONA, PATATES, ALBERGÍNIA I CARBASSÓ | TRUITA DE PATATA AMB ENSALADA (lletuga, blat de moro i pastanagó)              | POLLASTRE AMB PATATES AL FORN                      |  |  |   |        |  |           |  |
| FRUITA  | LACTI  | FRUITA   |  |  |   |        |  |           |  |

AQUÍ ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA

[aprendeacomersano.org](http://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