

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



1
VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL, PASTANAGA, PATATA)
MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS
FRUITA

2
TALLARINES NAPOLITANA
DAUS DE RAP ARREBOSSAT SOBRE SAMFAINA AMB ESPÈCIES
IOGURT

3
ESCUDELLA AMB GALETES
POLLASTRE ROSTIT A L'ESTIL "CAJUN"
TOMÀQUET AMANIT
FRUITA

4
MONGETES BLANQUES AMB PORRO I SALSINA DE CÚRCUMA
TRUITA DE TONYINA
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

7
PÈSOLS AMB PATATES
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

8
LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA
TRUITA DE FORMATGE
TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

9
ARRÒS CANTONÉS (AMB VERDURES I SALSINA DE SOIA)
HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB BRESA DE CEBA I PEBROT
IOGURT

10
CREMA DE PORROS NATURAL AMB CROSTONS
ARREBOSSAT DE GALL DINDI I FORMATGE
FRUITA

11
ESPIRALS A LA ITALIANA (TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT)
FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA
SAMFAINA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

14
MONGETES TENDRES AMB PATATES
CANELONS AMB BEIXAMEL I FORMATGE
FRUITA

15
ARRÒS AL CURRI
MEDALLÓ DE BACALLÀ A LA LLAUNA
ENCIAM I REMOLATXA
FRUITA

16
CIGRONS AMB VERDURES
PIT DE POLLASTRE AMB LLIMONA
ENCIAM, TOMÀQUET I BROS DE SOIA
IOGURT

17
MAR CÈLTIC: IRLANDA
SANT PATRICK IRISH CHEDDAR SOUP (CREMA AMB FORMATGE CHEDDAR IRLANDESA)
"IRISH STEW" (ESTOFAT DE VEDELLA IRLANDESA)
FRUITA

18
SOPA D'ESTELS
TRUITA DE PATATA I CEBA
TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

21
CREMA DE BRÒQUIL AMB CROSTONS
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA
PATATES A DAUS
IOGURT

22
LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS INTEGRAL
OUS AMB TOMÀQUET
FRUITA

23
MACARRONS NAPOLITANA
FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN
ENCIAM I COL LLOMBARDA
FRUITA

24
SOPA DE FIDEUS
CIGRONS AMB VERDURES I COUS
COUS
FRUITA

25
ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET I ALFÀBREGA
CASTANYOLA AMB CEBA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

28
CREMA DE PASTANAGA I CARBASSA NATURAL
GUISAT DE GALL DINDI
PATATES GRATINADES
GELAT

29
PAELLA AMB VERDURES
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

30
MONGETES BLANQUES GUISADES AMB CARABASSA I PATATA
CROQUETES DE PERNIL
AMANIDA VERDA
FRUITA

31
SOPA DE PRIMAVERA AMB OU PICAT
POLLASTRE AL FORN AMB SOIA I MEL
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

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