

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



1

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

2

TALLARINES AMB TOMÀQUET
DAUS DE RAP ARREBOSSAT SOBRE SAMFAINA AMB ESPÈCIES
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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 FRANCESA
TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

9

ARRÒS CANTONÉS (AMB VERDURES I SALSINA DE SOJA)
HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB BRESA DE CEBA I PEBROT
POSTRE VEGETAL DE SOJA

10

CREMA DE PORROS NATURAL AMB CROSTONS
FILET DE GALL DINDI A LA PLANXA
FRUITA

11

ESPIRALS AMB TOMÀQUET
LLUÇ AMB SAMFAINA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

14

MONGETES TENDRES AMB PATATES
CUIXETES DE POLLASTRE ROSTIDES
FRUITA

15

ARRÒS AL CURRI
FILET DE BACALLÀ AL FORN
ENCIAM I REMOLATXA
FRUITA

16

CIGRONS AMB VERDURES
PIT DE POLLASTRE AMB LLIMONA
ENCIAM, TOMÀQUET I BROTS DE SOJA
POSTRE VEGETAL DE SOJA

17

MAR CÈLTIC: IRLANDA

CREMA DE VERDURES
"IRISH STEW" (ESTOFAT DE VEDELLA IRLANDÈS)
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
POSTRE VEGETAL DE SOJA

22

LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS INTEGRAL
OUS AMB TOMÀQUET
FRUITA

23

MACARRONS AMB TOMÀQUET
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
PATATA AL FORN
POSTRE VEGETAL DE SOJA

29

PAELLA AMB VERDURES
FILET DE LLUÇ AL FORN
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

30

MONGETES BLANQUES GUISADES AMB CARABASSA I PATATA
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA
AMANIDA VERDA
FRUITA

31

SOPA DE PRIMAVERA AMB OU PICAT
POLLASTRE AL FORN AMB SOJA 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