

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

TRITURAT DE MONGETES TENDRES AMB  
VERDURES  
TRITURAT DE FRUITA

2

TRITURAT DE VERDURES I PATATA AMB PORC  
IOGURT

5

TRITURAT DE VERDURES I PATATA AMB PORC  
TRITURAT DE FRUITA

6

TRITURAT DE LLENTIES AMB VERDURES  
TRITURAT DE FRUITA

7

TRITURAT DE VERDURE I PATATA AMB  
POLLASTRE  
IOGURT

8

TRITURAT DE CIGRONS AMB VERDURES  
TRITURAT DE FRUITA

9

TRITURAT DE VERDURE I PATATA AMB LLUC  
TRITURAT DE FRUITA

12

TRITURAT DE VERDURES I PATATA AMB  
POLLASTRE  
TRITURAT DE FRUITA

13

TRITURAT DE MONGETES BLANQUES AMB  
VERDURES  
TRITURAT DE FRUITA

14

TRITURAT DE VERDURE I PATATA AMB LLUÇ  
TRITURAT DE FRUITA

15

TRITURAT DE PÈSOLS AMB VERDURES  
TRITURAT DE FRUITA

16

TRITURAT DE CIGRONS AMB VERDURES  
TRITURAT DE FRUITA

19

TRITURAT DE VERDURES I PATATA AMB  
POLLASTRE  
TRITURAT DE FRUITA

20

TRITURAT DE VERDURES I PATATA AMB PORC  
TRITURAT DE FRUITA

21

TRITURAT DE LLENTIES AMB VERDURES  
TRITURAT DE FRUITA

22

**MENÚ ESPECIAL DE FI DE CURS**  
TRITURAT DE VERDURES I PATATA AMB PORC  
IOGURT

AQUI  
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:

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