

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

6

FESTIU

7

GASPATXO

13

COCA CATALANA CASOLANA D'ESCALIVADA (amb olives negres)

BUNYOLS CASOLANS DE PÈSOLS

FRUITA DE TEMPORADA

20

MACARRONS AMB SALSAD'ALVOCAT

GALL D'INDI A LA PLANXA AMB SAMFAINA

FRUITA DE TEMPORADA

1

CREMA FREDA DE COGOMBRE AMB BASTONETS DE PA

OUS AL PLAT AMB BRÒQUIL

FRUITA DE TEMPORADA

8

AMANIDA DE CARBASSÓ AMB SÈSAM

15

CREMA D'ESPÀRRECS

TIRES DE POLLASTRE AMB TIRES DE PEBROT I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

22

MENÚ ESPECIAL FI DE CURS

BASTONETS CRUS DE PASTANAGA I API

CROQUETS CASOLANS DE CIGRONS

FRUITA DE TEMPORADA

2

RAVIOLS CASOLANS FARCITS DE CEPES

LLENGUAT AMB SALSAD E LIMONA I FONOLL

FRUITA DE TEMPORADA

9

BROQUETS DE VERDURES A LA PLANXA (pebrot, albergínia, ceba, carbassó)

HUMMUS DE MONGETES BLANQUES AMB BASTONETS DE PA

FRUITA DE TEMPORADA

16

BLEDES A L'ALLET

OUS TURCS

FRUITA DE TEMPORADA

3

PORRO ROSTIT AMB FRUITS SECS

MANDONGUILLES CASOLANES DE SOJA AMB VERDURES

FRUITA DE TEMPORADA

10

ARRÒS BASMATI AL CURRI

OUS A LA PLANXA AMB PISTO DE PEBROT I TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

17

ESPIRALS AMB FORMATGE FETA I TOMÀQUETS CHERRY

SARDINES GUISADES AMB SALSAD E TOMÀQUET I CEBAD

FRUITA DE TEMPORADA

AQUI ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

JOANNA GISBERT n°Colegiada: CAT001068

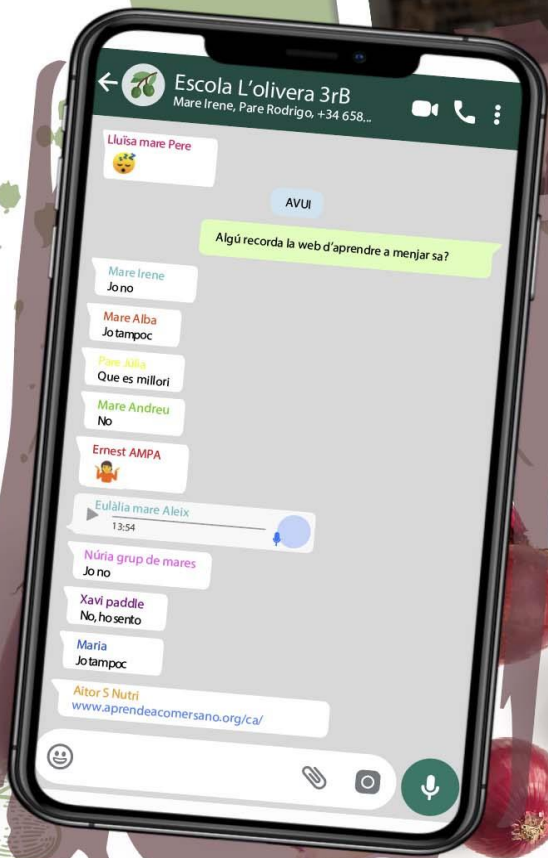
SABOREANDO LOS MARES

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:
CEREALS, FÈCULES O LLEGUMS	HORTALISSES CRUES O LLEGUMS CUITS
VERDURES	CEREALS 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.