

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

**FESTIU**

2

**CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB CROSTONS**

CROQUETES

TOMÀQUET I OLIVES

FRUITA

B: POMA

3

**CIGRONS GUISATS AMB VERDURES (PASTANAGA, TOMÀQUET I PEBROT VERMELL)**

TRUITA DE PERNIL CUIT

ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA

B: PA AMB FORMATGE

4

**PEIX FRESC**

PAELLA AMB VERDURES

PEIX FRESC (SEGONS MERCAT) AL FORN

AMANIDA DE TOMÀQUET

FRUITA

B: PLÀTAN

5

**JORNADA CATALANA**

SOPA D'ESTELS

POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA (ORELLANES I PANSES)

PATATA I CEBA

FRUITA

B: BASTONETS

8

**LLENTIES (ECOLÒGIC) ESTOFADES**

CALAMARS A LA ROMANA (ARREBOSSATS AMB OU I FARINA)

AMANIDA D' ENCIAM, TOMÀQUET I REMOLATXA

IOGURT LA FAGEDA

B: PA AMB PERNIL

9

**ESCUDELLA AMB VERDURES I CIGRONS**

TRUITA DE PATATES

ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA

B: POMA

10

**MACARRONS AMB TOMÀQUET**

GALL SANT PERE AL FORN

AMANIDA DE L'HORTA (Enciam, tomàquet, cogombre i espàrrec)

FRUITA

B: PA AMB FORMATGE

11

**CREMA DE VERDURES AMB CROSTONETS DE PA**

POLLASTRE ROSTIT AMB SALS BARBACOA

ARRÒS INTEGRAL

FRUITA

B: PLÀTAN

12

**ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA**

RODÓ DE PORC ROSTIT AL FORN

ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA

FRUITA

B: BASTONETS

15

**CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA**

FILET DE LLUÇ ENFARINAT

ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA

IOGURT LA FAGEDA

B: PA AMB PERNIL

16

**SOPA DE POLLASTRE AMB PASTA**

MANDONGUILLES EN SALS DE CURRI

ARRÒS BLANC

FRUITA

B: POMA

17

**MONGETES BLANQUES ESTOFADES**

TRUITA DE FORMATGE

AMANIDA VERDA

FRUITA

B: PA AMB FORMATGE

18

**JORNADA TURCA**

HUMMUS

DURUM DE POLLASTRE

MELÓ

BAKLAVA

B: PLÀTAN

19

**ARRÒS A LA CUBANA**

ABADEJO A L' ANDALUSA

ENCIAM I OLIVES

MACEDÒNIA

B: BASTONETS

22

**LLENTIES (ECOLÒGIC) AMB VERDURES**

TRUITA DE PATATES

ENCIAM I BROS DE MONGETES

IOGURT LA FAGEDA

B: PA AMB PERNIL

23

**VERDURA TRES COLORS (MONGETA, PASTANAGA I PATATA)**

LLOM ADOBAT AL FORN

TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FRUITA

B: POMA

24

**MACARRONS INTEGRALS AMB TOMÀQUET I FORMATGE**

MANDONGUILLES DE LLUÇ A LA JARDINERA AMB PÈSOLS, PASTANAGA, I PATATA

FRUITA

B: PA AMB FORMATGE

25

**ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES**

WOK DE POLLASTRE I VERDURES

ENCIAM I CEBA

FRUITA

B: PLÀTAN

26

**ESCUDELLA AMB PASTA DE PISTONS**

CIGRONS AMB SALS BOLONYESA VEGETAL

FRUITA

B: BASTONETS

29

CREMA DE VERDURES

CASSOLA DE DAUS DE RAP AMB VERDURES

PATATA AL FORN

IOGURT LA FAGEDA

B: PA AMB PERNIL

30

**MENÚ ESCOLLIT PELS ALUMNES DE 4t EP**  
SOPA DE LLETRES

FINGERS CASOLANS DE POLLASTRE

AMANIDA VERDA

IOGURT AMB TOPPINGS

B: POMA

31

**MONGETES BLANQUES GUISADES AMB ESPINACS**

HAMBURGUESA 100% VEDELLA A LA PLANXA

ARRÒS BLANC

FRUITA

B: PA AMB FORMATGE

Cada setmana oferim: 1 dia pa integral, 1 dia pa integral i pa de cereals, 3 dies pa integral i pa blanc.

\* Els berenars es donaran pera a 1r i 2n de primària.

Els menús estan elaborats amb:

❖ Productes de proximitat i km 0

❖ Productes ecològics

❖ Productes integrals

**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**

COMPASS | Scolarest

**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