

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 MONGETES BLANQUES AMB PATATA	2 CREMA DE CARBASSA
			POLLASTRE AL FORN AMB SOFREGIT DE CEBA I TOMÀQUET AMB ENCIAM I BLAT DE MORO	LEGUMBRETA AMB SAMFAINA
			FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
5 SOPA DE VERDURES	6 CREMA DE CARBASSÓ (patata, ceba i carbassó)	7 LLENTIES GUISADES TRADICIONAL	8 MACARRONS AMB SALSÀ PESTO	9 ENSALADILLA RUSSA
TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I SOJA	POLLASTRE AMB ARRÒS	CROQUETES DE BACALLA AMB ENCIAM I OLIVES	GALL DE SANT PERE AL FORN AMB OLI D'OLIVA AMB ENCIAM I PASTANAGA	POLLASTRE ROSTIT EN EL SEU SUC AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT COOPERATIVA D'OLOT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
12 ARRÒS BLANC AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET	13 CIGRONS ESTOFATS	14 SOPA DE VERDURES	15 PATATA I MONGETA VERDA AL VAPOR	16 CREMA DE VERDURES (patata, carbassó, pastanaga, mongeta verda)
LLUÇ AL FORN AMB FULLES D'ENCIAM I PASTANAGA	TRUITA DE CARBASSÓ AMB GUARNICIO D'ENCIAM I SOJA	HAMBURGUESA DE GALL D'INDI AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES	POLLASTRE A LA LLIMONA AMB FULLES D'ENCIAM I BLAT DE MORO	PAELLA DE VERDURAS
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT COOPERATIVA D'OLOT
19 CASSOLA DE LLENTIES ESTOFADES	20 BRÒQUIL AMB PATATA	21 CREMA DE PASTANAGA	22 AMANIDA D'ARRÒS AMB BLAT DE MORO, OLIVES I PASTANAGA RATLLADA	<input type="checkbox"/>
TIRES DE CALAMAR ARREBOSSADES AMB ENCIAM I BLAT DE MORO	POLLASTRE AL FORN AMB HERBES PROVENÇALS, ENCIAM I OLIVES NEGRES	LEGUMBRETA AMB SAMFAINA	HAMBURGUESA DE GALL D'INDI AMB AMANIDA	<input type="checkbox"/>
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

AQUI ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA

[aprendeacomersano.org](http://aprendeacomersano.org)



SCOLAREST

Alimentació  
saludable i  
sostenible

COMPASS GROUP | Scolarest

# AQUÍ ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA

## SI HEM DINAT:

CERALS, FÈCULES O LLEGUMS

VERDURES

CARN

PEIX

OU

FRUITA

LÀCTICS

## PODEM SOPAR:

HORTALISSES CRUES O LLEGUMS CUITS

CERALS 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