

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

FESTIVO

2

928 Kcal. P.: 6 HC.: 51 L.: 40 G.: 9

ARRÒS BRUT AMB VERDURES  
CRESTES DE TONYINA  
TOMÀQUET I OLIVES  
FRUITA

3

707 Kcal. P.: 16 HC.: 49 L.: 32 G.: 6

ESPIRALS AMB BEIXAMEL  
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA  
ENCIAM I REMOLATXA  
FRUITA

4

532 Kcal. P.: 22 HC.: 38 L.: 33 G.: 9

MONGETES BLANQUES AMB PORRO I SALSÀ DE  
CÚRCUMA  
OUS AMB "PISTO" EXTREMENY  
IOGURT

5

687 Kcal. P.: 14 HC.: 33 L.: 50 G.: 16

CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB  
CROSTONS  
LLOM FINES HERBES  
PATATA I CEBÀ  
FRUITA

8

713 Kcal. P.: 15 HC.: 42 L.: 42 G.: 12

PAELLA AMB VERDURES  
TRUITA DE FORMATGE  
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA  
IOGURT

9

754 Kcal. P.: 18 HC.: 38 L.: 39 G.: 12

LLENTIES ESTOFADES  
GUISAT DE PILOTES  
FRUITA

10

670 Kcal. P.: 18 HC.: 55 L.: 24 G.: 4

MACARRONS AMB TOMÀQUET  
LLUC ARREBOSSAT  
AMANIDA MIXTA  
FRUITA

11

527 Kcal. P.: 17 HC.: 57 L.: 22 G.: 6

ESCUDELLA  
BULLIT  
FRUITA

12

601 Kcal. P.: 21 HC.: 37 L.: 39 G.: 9

MONGETES TENDRES SALTEJADES AMB PERNIL  
POLLASTRE AMB ALLADA  
AMB ARRÒS PILAF  
FRUITA

15

590 Kcal. P.: 12 HC.: 48 L.: 36 G.: 10

CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI  
D'ALFÀBREGA  
CANELONS AMB BEIXAMEL I FORMATGE  
FRUITA

16

707 Kcal. P.: 15 HC.: 36 L.: 43 G.: 8

MONGETES VERMELLES ESTOFADES  
TRUITA DE PATATES  
ENCIAM I TOMÀQUET  
FRUITA

17

768 Kcal. P.: 12 HC.: 50 L.: 37 G.: 5

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA  
FILET DE LLUÇ ENFARINAT  
ENCIAM I OLIVES  
FRUITA

18

779 Kcal. P.: 19 HC.: 41 L.: 39 G.: 15

**POLINÈSIA**  
SAPA SUI (Fideus amb verdures i soja)  
POLLASTRE A L'ESTIL POLINESI (rostit amb fruita)  
AMANIDA TIKI  
GELAT

19

664 Kcal. P.: 14 HC.: 46 L.: 35 G.: 7

AMANIDA OLIVIER (PATATA, PASTANAGA,  
PÈSOL, MONGETA TENDRA, TONYINA, OU,  
OLIVES I MAIONESA)  
COUSCOUS DE CIGRONS AMB PORC I  
VERDURES  
FRUITA

22

598 Kcal. P.: 15 HC.: 30 L.: 53 G.: 16

CREMA DE VERDURES  
OUS TRENCATS AMB CARBASSÓ I BACÓ  
PATATA AL FORN  
IOGURT

23

763 Kcal. P.: 12 HC.: 47 L.: 36 G.: 5

LLENTIES AMB VERDURES  
CROQUETES DE PERNIL  
TOMÀQUET I BLAT DE MORO  
FRUITA

24

702 Kcal. P.: 14 HC.: 58 L.: 25 G.: 5

**JORNADA FISH REVOLUTION**  
AMANIDA DE PASTA (PASTANAGA, BLAT DE  
MORO I OLIVA VERDA)  
MANDONGUILLES DE LLUÇ EN SALSÀ  
AGREDOLÇA AMB PATATA MARINA  
FRUITA

25

563 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 32 G.: 8

SOPA D'AU AMB PASTA  
LLOM DE SAJONIA  
AMANIDA MIXTA  
FRUITA

26

740 Kcal. P.: 17 HC.: 47 L.: 35 G.: 8

ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES  
POLLASTRE ROSTIT  
ENCIAM I CEBÀ  
FRUITA

29

568 Kcal. P.: 14 HC.: 41 L.: 42 G.: 13

VICHYSOISE  
HAMBURGUESA MIXTA AMB SALSÀ  
PATATA AL FORN  
FRUITA

30

651 Kcal. P.: 18 HC.: 53 L.: 27 G.: 8

ESPAGUETIS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET  
NATURAL I ORENGA  
CASSOLA DE DAUS DE RAP AMB VERDURES  
GELAT

31

780 Kcal. P.: 11 HC.: 39 L.: 45 G.: 7

EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA  
(TOMÀQUET, PEBROT, CEBÀ)  
ARREBOSSAT DE GALL DINDI I FORMATGE  
ENCIAM I COGOMBRE  
FRUITA

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