

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
11	SOPA D'AU	12	MACARRONS AMB Salsa de TOMÀQUET I OREGÀ	13	ARRÒS 3 DELÍCIES	14	AMANIDA DE LLENTIES	15	FIDEUÀ DE VERDURES
	CROQUETES DE PERNIL AMB AMANIDA (lletuga, olives verdes i pastanagò)		'MEDALLÓ' DE LLUÇ AMB MONGETES VERDES		POLLASTRE A LA LLIMONA AMB BROQUIL I pastanagò		TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA (lletuga i tomàquet)		VARETES DE LLUÇ AMB AMANIDA (lletuga, mesclum i blat de moro)
	FRUITA		FRUITA		LACTI		FRUITA		FRUITA
18	CREMA DE CARBASSÓ	19	TUMBET	20	AMANIDA D'ARRÒS	21	TRAMPÒ DE CIGRONS	22	MACARONS NAPOLITANA
	POLLASTRE ADOBAT AMB PATATA AL FORN		TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA		GUIS D'ALBONDIGAS DE LLUÇ		HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA		LLUÇ AL FORN AMB MONGETES VERDES I pastanagò
	FRUITA		LACTI		FRUITA		FRUITA		FRUITA
25	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES	26	AMANIDA DE PASTA	27	CREMA DE VERDURES	28	ARRÒS AMB VERDURES	29	CIGRONS AMB VERDURES I CUSCUS
	LLOM SAJONIA AL FORN AMB PURÉ DE PATATA		PEIX MALLORQUINA		BULLIT D'OU		NUGGETS AMB AMANIDA		ROTI DE GALL DINDI AMB PATATES I PEBRO VERD
	LACTI		FRUITA		FRUITA		FRUITA		FRUITA

Nuestros menús incluyen todos los días Pan y Leche. Se debe servir Agua.

AQUÍ ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA

apendecomersano.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