

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

LLIURE DISPOSICIÓ

3

LLENTIES AMB VERDURES
CROQUETES DE POLLASTRE
AMANIDA D' ENCIAM, TOMÀQUET,
PASTANAGA I BLAT DE MORO
FRUITA

4

ARRÒS AMB TOMÀQUET I SALSITXES
TRUITA DE CARBASSÓ
ENCIAM I BLAT DE MORO
IOGURT



9

CREMA DE VERDURES AMB CROSTONETS
DE PA
ESTOFAT DE GALL DINDI AMB PATATES
DAU
FRUITA

10

MONGETES TENDRES AMB PATATES
SEITONS A L'ANDALUSA
AMANIDA VERDA
FRUITA

11

AMANIDA HAWAIANA (Enciam, pasta
tricolor, blat de moro i pinya)
POLLASTRE AL FORN
GELAT



16

LLENTIES ESTOFADES
POLLASTRE ROSTIT A L'ESTIL "CAJUN"
AMANIDA D'ENCIAM, REMOLATXA I BLAT
DE MORO
FRUITA

17

JORNADA FISH REVOLUTION
CREMA DE PASTANAGUES I PORROS
FRITADA FRUTTI DI MARE (Tires de calamar,
crestes de tonyina i patata marina)
AMANIDA ITALIANA DE TOMÀQUET, CEBA I
OLIVES AMB OLI D'ALFÀBREGA
FRUITA

18

ARRÒS AMB TOMÀQUET
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA D'ENCIAM, REMOLATXA I BLAT
DE MORO
GELATINA



23

MACARRONS AMB TOMÀQUET
DAUS DE RAP ARREBOSSAT
ENCIAM I COL LLOMBARDA
FRUITA

24

SOPA DE FIDEUS
HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB SALS
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
IOGURT

25

BRÒQUIL BULLIT AMB PATATES
POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE CEBA I
PEBROT
FRUITA



30

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA
OUS AL FORN AMB SAMFAINA
FRUITA

31

VICHYSOISE
LASANYA DE CARN AMB BEIXAMEL
CASOLANA
FRUITA



AQUÍ ES
CUINA
100% AMB
OLI
D'OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE
Program 

Be Curious
Skoolarest

**¡CONVIÉRTETE
EN SU GUARDIÁN!**

**FISH
REVOLUTION**

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.