

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



1

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL, PASTANAGA, PATATA)
MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS
FRUITA

2

RECEPTA FISH REVOLUTION
TALLARINES NAPOLITANA
DAUS DE RAP ARREBOSSAT SOBRE SAMFAINA AMB ESPÈCIES
IOGURT NATURAL

3

ESCUDELLA AMB GALETS
POLLASTRE ROSTIT A L'ESTIL "CAJUN"
TOMÀQUET AMANIT
FRUITA

4

CIGRONS ESTOFATS
TRUITA DE TONYINA
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

7

PÈSOLS AMB PATATES
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

8

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA
TRUITA DE FORMATGE
TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

9

ARRÒS CANTONÉS (AMB VERDURES I SALSINA DE SOIA)
HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB BRESA DE CEBA I PEBROT
FRUITA

10

CREMA DE PORROS NATURAL AMB CROSTONS
COCA DE VERDURES AMB BOLONYESA DE LEGUMBRETA
IOGURT NATURAL

11

ESPIRALS A LA ITALIANA (TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT)
LLUÇ AMB SAMFAINA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

14

MONGETES TENDRES AMB PATATES
HAMBURGUESA DE POLLASTRE
AMANIDA VERDA
FRUITA

15

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
TEMPURA CRUIXENT D'ABADEJO
ENCIAM I REMOLATXA
FRUITA

16

MONGETES BLANQUES AMB VERDURES
PIT DE POLLASTRE AMB LLIMONA
ENCIAM, TOMÀQUET I BROTS DE SOIA
IOGURT NATURAL

17

MAR CÈLTIC: IRLANDA
SANT PATRICK IRISH CHEDDAR SOUP (CREMA AMB FORMATGE CHEDDAR IRLANDESA)
"IRISH STEW" (ESTOFAT DE VEDELLA IRLANDESA)
FRUITA

18

SOPA D'ESTELS
TRUITA DE PATATA I CEBA
TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

21

CREMA DE BRÒQUIL AMB CROSTONS
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA
PATATES A DAUS
FRUITA

22

LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS INTEGRAL
TRUITA FRANCESA
ENCIAM I TOMÀQUET
IOGURT NATURAL

23

MACARRONS AMB TOMÀQUET, MANTEGA I FORMATGE
SECRET DE PORC AL FORN
ENCIAM I COL LLOMBARDA
FRUITA

24

SOPA DE FIDEUS
CIGRONS AMB VERDURES, COUS-COUS I OU
FRUITA

25

ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET I ALFÀBREGA
MEDALLÓ DE SALMÓ AL FORN AMB HERBES PROVENÇALS I LLIMONA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

28

CREMA DE PASTANAGA
GUISAT DE GALL DINDI
PATATES GRATINADES
FRUITA

29

PAELLA AMB VERDURES
FILET DE LLUÇ A LA MUSSOLINA D'ALL
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

30

MONGETES BLANQUES GUISADES AMB CARABASSA I PATATA
CROQUETES DE PERNIL
AMANIDA VERDA
FRUITA

31

SOPA DE PRIMAVERA AMB OU PICAT
BISTEC DE MAGRA A LES FINES HERBES
IOGURT NATURAL

Què mengem per sopar avui?

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 SOPA DE FIDEUS FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA IOGURT	2 CREMA DE CARBASSA TRUITA DE FORMATGE AMB CIBULET FRUITA	2 CARXOFES AMB PERNIL GALL DINDI A LA PLANXA IOGURT	4 ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA SALMÓ AL FORN IOGURT
7 RISOTTO DE BOLETS GALTA DE PORC AMB SALSA IOGURT	8 CREMA DE VERDURES TRUITA DE RIU MEDITERRANI AMB OLIVES IOGURT	9 PANATXÉ DE VERDURES POLLASTRE A LA PEPITORIA IOGURT	10 BORRATGES AMB PATATES CONILL AMB ALLADA FRUITA	11 SOPA MINISTRONE OUS AMB TOMÀQUET IOGURT
14 SOPA JULIANA (AMB VERDURES) ESCALOPE DE VEDELLA IOGURT	15 CREMA DE VERDURES MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU SUC IOGURT	16 PATATES SALTADES AMB VERDURA REMENAT D'ALL I GAMBES FRUITA	17 ALBERGÍNIA A LA PLANXA DAURADA AL FORN IOGURT	18 AMANIDA CAPRESSE DE TOMÀQUET, FORMATGE FRESC I OLI D'ALFÀBREGA GALL DINDI AL FORN IOGURT
21 ARRÒS AMB VERDURES TRUITA A LA NAVARRA IOGURT	22 SOPA DE VERDURES I ORDÍ CONILL ROSTIT AMB LLIMONA I FARIGOLA FRUITA	23 BLEDES AMB PATATES AL VAPOR PERNILETS DE POLLASTRE A LA LLIMONA IOGURT	24 LASANYA VEGETAL D'ESPINACS AMB SALSA DE TOMÀQUET I PARMESÀ GALL DINDI AMB SALSA ESTROGONOFF IOGURT	25 ESPINACS A LA CREMA REMENAT DE CARBASSÓ IOGURT
28 MACARRONS GRATINATS FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA IOGURT	29 ESCUDELLA CONILL CONFITAT IOGURT	30 COLIFLOR SALTEJADA REMENAT DE XAMPINYONS IOGURT	31 AMANIDA RUSSA SALMÓ A L'CANADENCA FRUITA	

SCOLAREST

Alimentació
saludable i
sostenible



COMPASS GROUP | Scolarest

**AQUÍ
ES CUINA
100% AMB
OLI
D'OLIVA**

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