

SANT GABRIEL SANT ADRIÀ

Dieta: SENSE PELL FRUITA I SENSE VERDURES SENSE PELAR

Març - 2023

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

2

1

CREMA DE VERDURA TRICOLOR (AMB PASTANAGA, BRÒQUIL I PATATA)
POLLASTRE ROSTIT
FRUITA

2

LLENTIES BULLIT
SAN JACOBO DE GALL DINDI I FORMATGE AL FORN
FRUITA

3

ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
MEDALLÓ DE BACALLÀ AI FORN
FRUITA

6

MACARRONS A LA ITALIANA
POLLASTRE AMB LLIMONA
FRUITA

7

CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB CROSTONS
CIGRONS AMB SALSABOLONYESA VEGETAL
FRUITA

8

MONGETES TENDRES SALTEJADES AMB PERNIL
CROQUETES DE PERNIL
IOGURT

9

MONGETES BLANQUES GUISADES AMB BOLETS
TRUITA DE PATATES
FRUITA

10

RECEPTA FISH REVOLUTION
ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA
MANDONGUILLES DE LLUÇ I POTA ESTOFADES A LA JARDINERA
FRUITA

13

SOPA MERAVELLA
CANELONS AMB BEIXAMEL I FORMATGE
FRUITA

14

BRÒQUIL I PATATA GRATINATS AMB FORMATGE EDAM
FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN
FRUITA

15

LLENTIES BULLIT
TRUITA DE TONYINA
FRUITA

16

MASA!
GITHERI (MONGETES PINTES AMB BLAT DE MORO A L'ESTIL KENIÀ)
NYAMA CHOMA DE POLLASTRE
GELAT

17

ARRÒS AMB VERDURES
FILET DE LLUÇ A L'ANDALUSA
FRUITA

20

MONGETES TENDRES AMB PATATES I PASTANAGA
HAMBURGUESA MIXTA AL FORN
I OGURT

21

FIDEUÀ AMB BOLETS
CALAMARS A LA ROMANA (ARREBOSSATS AMB OU I FARINA)
FRUITA

22

CREMA DE PASTANAGA
TRUITA DE CARBASSÓ
FRUITA

23

ESCUDELLA AMB GALETS
CIGRONS GUISATS AMB CARN MAGRA
FRUITA

24

JORNADA FISH REVOLUTION
ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
ROTILLES DE PRIMAVERA AMB PATATA MARINA I VERDURES THAI
FRUITA

27

CREMA DE CARBASSA
VEDELLA AMB SALSABOLONYESA
FRUITA

28

LLENTIES AMB CARABASSÓ
TRUITA FRANCESA
FRUITA

29

SOPA DE PASTA
POLLASTRE AL FORN
PATATES FREGIDES
I OGURT

30

TALLARINES AMB TOMÀQUET
NUGGETS DE POLLASTRE
FRUITA

31

ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
LLUÇ AMB SALSABOLONYESA
FRUITA

AQUI ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

Observacions: No utilitzar ingredients que continguin l'al•lergen no tolerat (llegir l'etiquetatge) i evitar la contaminació creuada durant el procés.

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