

LA INMACULADA

Dieta: SENSE LACTOSA

Juny - 2023

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
TRUITA DE PERNIL CUIT
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

2

BULLIT DE PATATA I MONGETA
POLLASTRE ROSTIT PROVENÇAL AMB POMA
FRUITA

5

ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET
SALSITXES FRESQUES AL FORN (BAIX EN SAL)
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

6

LLENTIES ESTOFADES
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
FRUITA

7

BRÒQUIL BULLIT AMB PATATES
GALL SANT PERE AL FORN
TOMÀQUET A DAUS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

8

CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB CROSTONS
LLOM A LA PLANXA
PATATES A DAUS
FRUITA

9

JORNADA FISH REVOLUTION
ARRÒS THAI
SEITONS A L'ANDALUSA AMB CAPONATA DE VERDURES
FRUITA

12

ARRÒS CALDÓS AMB PEIX
OUS REMENATS
AMANIDA D'ENCIAM, REMOLATXA I BLAT DE MORO
FRUITA

13

GUISAT DE CIGRONS
POLLASTRE AMB LLIMONA
AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO
FRUITA

14

AMANIDA DE PASTA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET
LLUÇ A LA BASCA AMB PÈSOLS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

15

CREMA DE PASTANAGA
MANDONGUILLES AMB SALSITA
TUMBET
FRUITA

16

SOPA D'AU AMB PASTA
HALIBUT AL FORN AMB PÈSOLS
TOMÀQUET NATURAL
FRUITA

19

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA
TIRES D'ABADEJO ARREBOSSAT AMB OU I MAIZENA
TOMÀQUET I ORENGA
FRUITA

20

PAELLA AMB VERDURES
POLLASTRE ROSTIT
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

21

AMANIDA OLIVIER (PATATA, PASTANAGA, PÈSOLS, MONGETA TENDRA, TONYINA, OU, OLIVES I MAIONESA)
HAMBURGUESA MIXTA AL FORN
ENCIAM
FRUITA

22

MACARRONS A LA BOLONYESA
FILET D'ABADEJO AL FORN
VERDURES
FRUITA

23

MENÚ ESPECIAL DE FI DE CURS
CREMA DE VERDURES
MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU SUC
PATATES A DAUS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

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