

SANT GABRIEL VILADECANS - RECOMANACIÓ DE SOPARS

Desembre - 2022

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

RECEPTA FISH REVOLUTION
CREMA DE VERDURES
TRUITA DE CARBASSÓ
FRUITA

2

MACARRONS SALTEJATS
POLLASTRE A LA PEPITORIA
FRUITA

5

MINISTRA DE VERDURES
POLLASTRE A LA MOSTASSA
FRUITA

6

FESTIU

7

CREMA DE CARBASSA
SALMÓ AL FORN
FRUITA

8

FESTIU

9

LLIURE DISPOSICIÓ

12

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA
TRUITA D'ESPINACS
FRUITA

13

PATATES GUISADES AMB VERDURES
GALTA DE PORC AMB SALSÀ
FRUITA

14

PÈSOLS AMB PASTANAGA
CONILL ROSTIT AMB LLIMONA I
FARIGOLA
FRUITA

15

CREMA DE VERDURES
POLLASTRE A LA MEL
FRUITA

16

VIKINGS
AMANIDA OLIVIER (PATATA,
PASTANAGA, PÈSOL, MONGETA
TENDRA, TONYINA, OU, OLIVES I
MAIONESA)
TRUITA DE RIU MEDITERRANI AMB
OLIVES
FRUITA

19

SOPA JULIANA (AMB VERDURES)
POLLASTRE AMB SALSÀ
FRUITA

20

CREMA DE CARBASSÓ
DAURADA AL FORN
FRUITA

21

MENÚ ESPECIAL DE NADAL
LASANYA VEGETAL D'ESPINACS AMB
SALSÀ DE TOMÀQUET I PARMESÀ
OUS REMENATS AMB GALL D'INDI
FRUITA

22


FESTIU

23

FESTIU

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

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