

SANT GABRIEL VILADECANS

Dieta: SENSE FRUCTOSA NI LACTOSA

Desembre - 2022

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

RECEPTA FISH REVOLUTION
ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
FILET D'ABADEJO AL FORN
AMANIDA VERDA

2

TRINXAT DE COL AMB PATATA
TIRES DE POLLASTRE A LA PLANXA
ENCIAM

5

ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
LLOM A LA PLANXA
AMANIDA VERDA

6

FESTIU

7

MACARRONS SALTEJATS
TRUITA FRANCESA
AMANIDA VERDA

8

FESTIU

9

LLIURE DISPOSICIÓ

12

COLIFLOR AMB CARABASSÓ
CINTA DE LLOM A LA PLANXA
AMANIDA VERDA

13

CREMA DE VERDURES
CUIXETES DE POLLASTRE ROSTIDES

14

ARRÒS BLANC
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA VERDA

15

PATATES GUISADES AMB TOMÀQUET
TRUITA FRANCESA
AMANIDA VERDA

16

VIKINGS
SOPA DE FIDEUS
MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU SUC
AMANIDA VERDA

19

PATATES AMB Salsa VERDA
GUISAT DE CALAMARS
AMANIDA VERDA

20

ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
TRUITA DE TONYINA
AMANIDA VERDA

21

MENÚ ESPECIAL DE NADAL
SOPA DE FIDEUS
POLLASTRE ROSTIT

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

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