

Sant Ferran Juny 2010

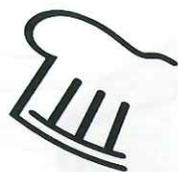
	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	<p>Mongetes tendres amb patates</p> <p>Filet de lluç arrebossat amb enciam i blat de moro</p> <p>Iogurt</p>	<p>Cigrons a la vinagreta amb bacó saltejat</p> <p>Fricandó de vedella</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures</p> <p>Filet de pollastre a la planxa amb patates rosses</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida d'arròs amb ceba i tonyina</p> <p>Truita amb tall de pernil dolç i amanida de remolatxa i pastanaga</p> <p>Iogurt</p>
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>Verdures tricolor</p> <p>Llom a la planxa amb patates fregides</p> <p>Iogurt</p>	<p>Tallarines a l'anglesa amb tomàquet orenga i formatge</p> <p>Pollastre al forn amb poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de patates</p> <p>Peix arrebossat amb enciam</p> <p>Iogurt</p>	<p>Llenties amb arròs</p> <p>Botifarra a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la cassola</p> <p>Croquetes amb amanida</p> <p>Iogurt</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<p>Amanida d'arròs amb ou dur</p> <p>Filet de peix amb tomàquet</p> <p>Iogurt</p>	<p>Empedrat cigrons</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Magra de porc al forn amb patates planes</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Galets amb tomàquet natural i tonyina</p> <p>Truita de pernil dolç</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Patates al graten</p> <p>Mandonguilles amb tomàquet</p> <p>Iogurt</p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
<p>Ensalada russa amb maionesa</p> <p>Librets de llom</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>MENU FI DE CURS</p> <p>Espaguetis amb tomàquet</p> <p>Pizza margarita</p> <p>Gelat i refresc</p>			



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el R.D. 1420/2006

L'Equip Scolarest
us desitja
un bon estiu!!!





Sant Ferran Juny 2010 sense gluten

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	<p>Mongetes tendres amb patates</p> <p>Filet de lluç arrebossat sense gluten amb enciam i blat de moro</p> <p>Iogurt</p>	<p>Cigrons a la vinagreta amb bacó saltejat sense gluten</p> <p>Fricandó de vedella</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures</p> <p>Filet de pollastre a la planxa amb patates rosses</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida d'arròs amb ceba i tonyina</p> <p>Truita amb tall de pernil dolç sense gluten i amanida de remolatxa i pastanaga</p> <p>Iogurt</p>
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>Verdures tricolor</p> <p>Llom a la planxa amb patates fregides</p> <p>Iogurt</p>	<p>Tallarines sense gluten a l'anglesa amb tomàquet orenga i formatge sense gluten</p> <p>Pollastre al forn amb poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de patates</p> <p>Peix arrebossat sense gluten amb enciam</p> <p>Iogurt</p>	<p>Llenties amb arròs</p> <p>Botifarra sense gluten a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la cassola</p> <p>Gall dindi planxa amb amanida</p> <p>Iogurt</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<p>Amanida d'arròs amb ou dur</p> <p>Filet de peix amb tomàquet</p> <p>Iogurt</p>	<p>Empedrat cigrons</p> <p>Pollastre arrebossat sense gluten amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Magra de porc al forn amb patates planes</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Galets sense gluten amb tomàquet natural i tonyina</p> <p>Truita de pernil dolç sense gluten</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Patates al graten sense gluten</p> <p>Mandonguilles sense gluten amb tomàquet</p> <p>Iogurt</p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
<p>Ensalada russa amb maionesa sense gluten</p> <p>Llom planxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>MENÚ FI DE CURS</p> <p>Espaguetis sense gluten amb tomàquet</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Gelat sense gluten i refresc sense gluten</p>			



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el R.D. 1420/2006

L'Equip Scolarest
us desitja
un bon estiu!!!





Sant Ferran Juny 2010 sense marisc

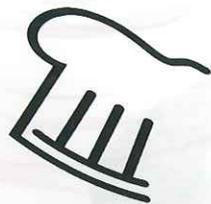
	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	<p>Mongetes tendres amb patates</p> <p>Filet de lluç arrebossat amb enciam i blat de moro</p> <p>Iogurt</p>	<p>Cigrons a la vinagreta amb bacó saltat</p> <p>Fricandó de vedella</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures</p> <p>Filet de pollastre a la planxa amb patates rosses</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida d'arròs amb ceba i tonyina</p> <p>Truita amb tall de pernil dolç i amanida de remolatxa i pastanaga</p> <p>Iogurt</p>
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>Verdures tricolor</p> <p>Llom a la planxa amb patates fregides</p> <p>Iogurt</p>	<p>Tallarines a l'anglesa amb tomàquet orenga i formatge</p> <p>Pollastre al forn amb poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de patates</p> <p>Peix arrebossat amb enciam</p> <p>Iogurt</p>	<p>Llenties amb arròs</p> <p>Botifarra a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la cassola</p> <p>Croquetes amb amanida</p> <p>Iogurt</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<p>Amanida d'arròs amb ou dur</p> <p>Filet de peix amb tomàquet</p> <p>Iogurt</p>	<p>Empedrat cigrons</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Magra de porc al forn amb patates planes</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Galets amb tomàquet natural i tonyina</p> <p>Truita de pernil dolç</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Patates al graten</p> <p>Mandonguilles amb tomàquet</p> <p>Iogurt</p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
<p>Ensalada russa amb maionesa</p> <p>Llibrets de llom</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>MENU FI DE CURS</p> <p>Espaguetis amb tomàquet</p> <p>Pizza margarita</p> <p>Gelat i refresc</p>			



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el R.D. 1420/2006

L'Equip Scolarest
us desitja
un bon estiu!!!





Sant Ferran Juny 2010 sense ou

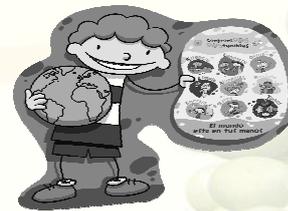
	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	<p>Mongetes tendres amb patates</p> <p>Filet de lluç arrebossat sense ou amb enciam i blat de moro</p> <p>Iogurt</p>	<p>Cigrons a la vinagreta amb bacó saltat sense ou</p> <p>Fricandó de vedella</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures</p> <p>Filet de pollastre a la planxa amb patates rosses</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida d'arròs amb ceba i tonyina</p> <p>Llom planxa amb amanida de remolatxa i pastanaga</p> <p>Iogurt</p>
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>Verdures tricolor</p> <p>Llom a la planxa amb patates fregides</p> <p>Iogurt</p>	<p>Tallarines sense ou a l'anglesa amb tomàquet orenga i formatge sense ou</p> <p>Pollastre al forn amb poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de patates</p> <p>Peix arrebossat sense ou amb enciam</p> <p>Iogurt</p>	<p>Llenties amb arròs</p> <p>Botifarra sense ou a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la cassola</p> <p>Gall dindi planxa amb amanida</p> <p>Iogurt</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<p>Amanida d'arròs sense ou dur</p> <p>Filet de peix amb tomàquet</p> <p>Iogurt</p>	<p>Empedrat cigrons</p> <p>Pollastre arrebossat sense ou amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Magra de porc al forn amb patates planes</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Galets sense ou amb tomàquet natural i tonyina</p> <p>Filet d'au planxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Patates al graten sense ou</p> <p>Mandonguilles sense ou amb tomàquet</p> <p>Iogurt</p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
<p>Ensalada russa amb maionesa sense ou</p> <p>Llom planxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>MENU FI DE CURS</p> <p>Espaguetis sense ou amb tomàquet</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Postre sense ou i refresc sense ou</p>			



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el R.D. 1420/2006

L'Equip Scolarest
us desitja
un bon estiu!!!





Compromís sostenible:

EL MÓN ES A LES TEVES MANS

Ja som a les acaballes del curs !!

Al llarg d'aquests mesos hem volgut compartir amb vosaltres petites accions que poden ajudar a millorar el medi ambient i a millorar la " salut " del nostre planeta. Hem volgut conscienciar-nos i sentir-nos protagonistes del canvi. Un canvi que arribarà de ben cert si posem en pràctica a la nostra vida quotidiana cada un dels compromisos que hem anat aprenent.

Els recordem amb tots vosaltres i us convidem a ser participants d'un compromís sostenible:

El món és a les nostres mans!!!!



No malgastis l'aigua



Redueix, recicla, reutilitza



Corre, salta i mou-te



Alimenta't de manera variada



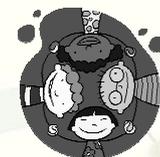
Estalvia energia



Opina



Comparteix



Respecta als demés



www.scolarest.es

SCOLAREST al seu servei
 Eurest Colectividades S.L.
 Constitució 1, pl. baixa Loc.1-2
 Telèfon 93 470 29 80
 08960 – SANT JUST DESVERN

Oficines i Cuines Centrals

Cuina Central Cerdanyola:	93 590 73 66
Cuina Central Girona:	972 47 40 13
Cuina Central Pallejà:	93 470 29 80
Cuina Central Sabadell:	93 710 66 01
Cuina Central Sant Cugat:	93 675 32 07
Palma de Mallorca:	971 49 41 15
Tarragona:	977 29 22 73