



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3 Amanida d'enciam, tomàquet, blat de moro, olives i formatge fresc Fideuà sense gluten(peix, calamars, sofregit)/Lactonesa Fruita del temps/Pa sense gluten</p> <p><i>Crema de verdures Carn blanca a la planxa o forn</i></p>	<p>4 Arròs integral amb tomàquet fruita de patata, carbassó i ceba Amanida d'enciam i cogombre logurt ECO natural Pa sense gluten amb tomàquet</p> <p><i>Pasta sense gluten amb hortalisses Peix blanc a la planxa o forn</i></p>	<p>5 Mongetes saltades al pebre vermell Tiretes de lluç sense gluten Tomàquet amanit amb orenga Fruita del temps/ Pa sense gluten</p> <p><i>Verdures al forn Ou</i></p>	<p>6 Bledes amb patata eco Pollastre al forn Carbassó a la romana sense gluten Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Arròs amb hortalisses Peix blanc a la planxa o forn</i></p>	<p>7 Puré de pastanaga Cigrons amb arròs Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Amanida Hamburguesa vegetal casolana</i></p>
<p>10 Gaspatxo sense gluten Pasta sense gluten amb bolonyesa de vedella i formatge ratllat Fruita del temps/Pa sense gluten</p> <p><i>Pasta sense gluten amb hortalisses Ou</i></p>	<p>11 Puré de llegums (cigró, mongeta, i hortalisses) amb crostons de pa sense gluten Calamars a l'andalusa sense gluten Amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps/ Pa sense gluten</p> <p><i>Verdures al forn Carn blanca a la planxa</i></p>	<p>12 Arròs pilaff Gall dindi a l'orenga Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Llegums amb hortalisses</i></p>	<p>13 Llenties saltades amb verdures Ous durs amb tomàquet Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Patates amb verdures Carn blanca a la planxa o forn</i></p>	<p>14 Botifarrada: Vichissoise Botifarra Pa sense gluten amb tomàquet Fruita del temps</p> <p><i>Amanida Pizza vegetal casolana sense gluten</i></p>
<p>17 Mongeta tendrà i patata Tiretes de lluç cruixents sense gluten Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Pasta sense gluten amb hortalisses Ou</i></p>	<p>18 Amanida d'enciams, pastanaga, ou dur i blat de moro Arròs negre amb calamars Lactonesa (opcional) logurt eco natural/Pa sense gluten</p> <p><i>Arròs amb verdures Peix blanc a la planxa o forn</i></p>	<p>19 Arròs amb verdures (carbassó i pastanaga) Pollastre al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps/ Pa sense gluten</p> <p><i>Patates amb hortalisses Ou</i></p>	<p>20 Gaspatxo sense gluten Pasta sense gluten amb bolonyesa de vedella Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Pasta sense gluten amb verdures Peix blanc a la planxa o forn</i></p>	<p>21 Hamburguesa completa (tomàquet, enciam, cogombrets, formatge i panet sense gluten) Patates rosses i quetxup casolans Granissat de fruita casolà</p> <p><i>Amanida Sushi casolà</i></p>
<p>24 VACANCES D'ESTIU</p>	<p>25 VACANCES D'ESTIU</p>	<p>26 VACANCES D'ESTIU</p>	<p>27 VACANCES D'ESTIU</p>	<p>28 VACANCES D'ESTIU</p>

MILLORES NUTRICIONALS

Productes ecològics: pasta, arròs, cuscús, llegums, iogurts, proteïna vegetal, Carns i verdures fresques. Els aliments es processen a la cuina. Cuinem amb oli d'oliva.
Productes integrals: pasta (spirals), arròs, pa.
Peix fresc: bacallà i sonso (producte de temporada).
Fruita i hortalisses de temporada, proximitat i Km0, producció integrada i ecològica.
Carns de proximitat: vedella de Girona i pollastre gros català.

Podeu trobar la informació d'al·lèrgens a la web de Paidos www.paidos.cat