

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3 Mongeta tendrà i patata Tiretes de lluç cruixents (sense ou) Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Crema de verdures Carn blanca a la planxa o forn</i></p>	<p>4 Amanida d'enciams, pastanaga i blat de moro Arròs negre amb calamars Lactonesa (opcional) Iogurt eco natural/Pa integral</p> <p><i>Pasta amb hortalisses Peix blanc a la planxa o forn</i></p>	<p>5 Couscous amb verdures (carbassó i pastanaga) Pollastre al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps/ Pa integral</p> <p><i>Verdures al forn Fruita seca i làctic</i></p>	<p>6 Hamburguesa completa (tomàquet, enciam, cogombres, formatge i pa) Patates rosses i quetxup casolans Granissat de fruita casolà</p> <p><i>Arròs amb hortalisses Peix blanc a la planxa o forn</i></p>	<p>7 Gaspatxo Pasta amb bolonyesa de vedella Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Amanida Hamburguesa vegetal casolana</i></p>
<p>10 Gaspatxo Pasta amb bolonyesa de vedella amb formatge ratllat Fruita del temps/Pa integral</p> <p><i>Pasta amb hortalisses Peix blau</i></p>	<p>11 Puré de llegums (cigró, mongeta, i hortalisses) amb crostons de pa Calamars a l'andalusa Amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps/ Pa integral</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 integral</p> <p><i>Llegums amb hortalisses</i></p>	<p>13 Llenties saltades amb verdures Pollastre a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Patates amb verdures Carn blanca a la planxa o forn</i></p>	<p>14 Botifarrada: Vichissoise Botifarra amb pa amb tomàquet Fruita del temps</p> <p><i>Amanida Pizza vegetal casolana</i></p>
<p>17 Amanida d'enciam, tomàquet, olives, blat de moro i formatge Fideu+a Lactonesa Fruita del temps/Pa integral</p> <p><i>Pasta amb hortalisses Làctic</i></p>	<p>18 Arròs amb tomàquet Pollastre al forn Iogurt eco natural Pa integral</p> <p><i>Arròs amb verdures Peix blanc a la planxa o forn</i></p>	<p>19 Enciam i tomàquet Pizza cassolana de pollastre Fruita del temps</p> <p><i>Patates amb hortalisses Ou</i></p>	<p>20</p> <p><i>Pasta amb verdures Peix blanc a la planxa o forn</i></p>	<p>21</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 (espirals), 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 groc català.

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

