

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>2 VACANCES D'ESTIU</p>	<p>3 VACANCES D'ESTIU</p>	<p>4 VACANCES D'ESTIU</p>	<p>5 VACANCES D'ESTIU</p>	<p>6 VACANCES D'ESTIU</p>
<p>9</p>	<p>10 Lenties eco amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Iogurt eco natural/Pa integral</p> <p><i>Arròs amb verdures</i> <i>Ou</i></p>	<p>11 FESTA</p>	<p>12 Puré de carbassó(amb ceba i patata) i crostons Hamburguesa de vedella mixta Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Verdures a la brasa o forn</i> <i>Hamburguesa vegetal casolana</i></p>	<p>13 Arròs eco integral amb tomàquet Filet de lluç a la romana Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Amanida</i> <i>Pizza vegetal casolana</i></p>
<p>16 Puré de pastanaga Macarrons eco amb bolonyesa vegetal(seità i sofregit de tomàquet) i formatge rallat Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Arròs amb hortalisses</i> <i>Peix blau a la planxa o forn</i></p>	<p>17 Arròs ECO integral amb tomàquet Lluç amb salsa verda Enciam, spesam i poma Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Pasta amb verdures</i> <i>Ou</i></p>	<p>18 Bledes amb patates eco Pollastre amb salsa d'ametlles (all, ceba i ametlles) Enciam i olives negres Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Arròs amb hortalisses</i> <i>Peix blanc a la planxa o forn</i></p>	<p>19 Espirals eco integrals a la napolitana(sofregit tomàquet, pastanaga i carbassó) Truita de patat i ceba Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps /pa amb tomàquet</p> <p><i>Amanida</i> <i>Carn blanca a la planxa o forn</i></p>	<p>20 Mongetes saltades amb pebre vermell Calamras a l'andalusa Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Pasta amb verdures</i> <i>Hamburguesa vegetal casolana</i></p>
<p>23 Puré de llegums (cigró, mongeta i hortalisses) Tiretes de lluç cruixents Amanida d'enciam i tomàquet Crostons de pa Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Pasta amb hortalisses</i> <i>Carn blanca a la planxa o forn</i></p>	<p>24 Amanida d'enciams, tomàquet i verat Fideus a la cassola (sofregit de tomàquet, costella i salsitxes de porc) Batut casolà de iogurt i plàtan/pa</p> <p><i>Amanida</i> <i>Hamburguesa vegetal casolana</i></p>	<p>25 Arròs pilaff eco Gall d'inidi a l'orenga (amb sofregit i xampinyons) Amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Pasta amb verdures</i> <i>Ou</i></p>	<p>26 Mongeta tendra i patata Bacallà amb tomàquet Enciam i olives Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Verdures a la brasa o forn</i> <i>Falafel vegetal casolà</i></p>	<p>27 Cigrons amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet) Truita de carbassó, patata i ceba Amanida d'enciams i pastanaga Fruita del temps/Pa integral</p> <p><i>Amanida</i> <i>Pizza vegetal casolana</i></p>
<p>30 Lenties eco amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Ous durs amb tomàquet Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps/Pa integral</p> <p><i>Pasta amb hortalisses</i> <i>Carn blanca a la planxa o forn</i></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 gros català.

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