



Escola Jaume Ferran i Clua



MENÚ DESEMBRE - DIETA TOVA

2024-25

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>2</p> <p>Pasta blanca Lluç a la planxa Poma/Plàtan Pa blanc</p> <p><i>Crema de verdures Truita francesa</i></p>	<p>3</p> <p>Crema de pastanaga Truita Francesa logurt ECO natural Pa blanc</p> <p><i>Arròs blanc Pollastre la planxa o forn</i></p>	<p>4</p> <p>Patata bullida Salmó al forn Poma/plàtan Pa blanc</p> <p><i>Pasta blanca Gall d'indi la planxa o forn</i></p>	<p>5</p> <p>Arròs blanc Pollastre al forn Poma/plàtan Pa blanc</p> <p><i>Crema de carbassó Vedella a la planxa</i></p>	<p>6</p> <p>FESTA</p>
<p>9</p> <p>Pasta blanca Vedella a la planxa Poma/plàtan Pa blanc</p> <p><i>Crema de verdures Bacallà a la planxa</i></p>	<p>10</p> <p>Arròs blanc Truita francès logurt natural Pa blanc</p> <p><i>Pasta blanca Truita francesa</i></p>	<p>11</p> <p>Patata bullida Vedella a la planxa Poma/plàtan</p> <p><i>Arròs blanc Peix blanc a la planxa o forn</i></p>	<p>12</p> <p>Pasta Blanca Bacallà a la planxa Poma/plàtan Pa blanc</p> <p><i>Crema de pastanaga Pollastre a la planxa</i></p>	<p>13</p> <p>Patata bullida Pollastre a la planxa Poma/Plàtan Pa blanc</p> <p><i>Arròs blanc Peix blau a la planxa o forn</i></p>
<p>16</p> <p>Patata bullida Ous durs (sense salsa) Poma/Plàtan Pa blanc</p> <p><i>Crema de verdures Salmó al forn</i></p>	<p>17</p> <p>Arròs blanc Pollastre al forn logurt ECO natural Pa blanc</p> <p><i>Pasta blanca Truita francesa</i></p>	<p>18</p> <p>Puré de pastanaga Vedella a la planxa Poma/plàtan</p> <p><i>Arròs blanc Gall d'indi a la planxa</i></p>	<p>19</p> <p>Arròs blanc Lluç a la planxa Poma/platan</p> <p><i>Crema de carbassó Pollastre a la planxa</i></p>	<p>20</p> <p>Pasta blanca Vedella a la planxa Poma/ Plàtan</p> <p><i>Patata bullida Peix blanc al 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 groc català.

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



Menú elaborat per Marisa Cera, dietista col·legiada CAT000326