

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Escola Jaume Ferran i Clua

MENÚ FEBRER – DIETA TOVA

2024-25

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Arròs blanc Lluç a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Crema de carbassa Pollastre a la planxa</i></p>	<p>4</p> <p>Sopa de peix Truita francesa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Patata bullida Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>5</p> <p>Crema de carbassa Pollastre a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Arròs blanc Peix a la planxa</i></p>	<p>6</p> <p>Pasta blanca amb orenga Salmó a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Sopa d'au amb pasta Truita francesa</i></p>	<p>7</p> <p>Patata bullida Pollastre a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Arròs blanc Peix a la planxa</i></p>
<p>10</p> <p>Crema de moniato Vedella a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Patata bullida Peix a la planxa</i></p>	<p>11</p> <p>Patata bullida Truita francesa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Arròs blanc Pollastre a la planxa</i></p>	<p>12</p> <p>Pasta blanca amb orenga Gall dindi a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Crema de carbassa Truita francesa</i></p>	<p>13</p> <p>Arròs blanc Pollastre a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Pasta blanca Peix a la planxa</i></p>	<p>14</p> <p>Patata bullida Carn magre Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Sopa d'au amb pasta Gall dindi a la planxa</i></p>
<p>17</p> <p>Arròs blanc Lluç a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Pasta blanca Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>18</p> <p>Pasta blanca amb orenga Pollastre a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Crema de carbassa Truita francesa</i></p>	<p>19</p> <p>Patata bullida Bacallà a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Arròs blanc Vedella a la planxa</i></p>	<p>20</p> <p>Arròs blanc Truita francesa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Sopa d'au amb pasta Pollastre a la planxa</i></p>	<p>21</p> <p>Pasta blanca amb orenga Vedella a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Patata bullida Peix a la planxa</i></p>
<p>24</p> <p>Patata bullida Lluç a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Crema de verdures Pollastre a la planxa</i></p>	<p>25</p> <p>Arròs blanc Pollastre a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Sopa d'au amb pasta Truita francesa</i></p>	<p>26</p> <p>Purè de pastanaga Vedella a la planxa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Arròs blanc Peix a la planxa</i></p>	<p>27</p> <p>Sopa d'au amb pasta Truita francesa Pa blanc Poma / plàtan</p> <p><i>Crema de carbassa Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>28</p> <p>FESTA</p> <p><i>Arròs blanc Truita francesa</i></p>
<p>3</p>	<p>4</p>	<p>5</p>	<p>6</p>	<p>7</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](http://www.paidos.cat)



Menú elaborat per Marisa Cera, dietista col·legiada CAT000326