



MENÚ MARÇ – NO LACTOSA

DILLUNS

3

FESTA

*Arròs amb tomàquet
Pollastre a la planxa*

10

Crema de coliflor
Macarrons ECO amb bolonyesa vegetal ECO (seità i sofregit de tomàquet)
Enciam i olives verdes
Fruita del temps / Pa integral
Formatge sense lactosa

*Amanida d'escalivada
Peix a la planxa*

17

Crema de carbassa (amb pastanaga, ceba i patata)
Bacallà fresc arrebossat
Enciam i olives negres
Fruita del temps / Pa integral
Crotons de pa casolans

*Amanida de cigrons
Pollastre a la planxa*

24

Amanida d'enciams, pastanaga, ou dur i blat de moro
Espaguetis ECO amb bolonyesa vegetal ECO (soja i sofregit de tomàquet)
Fruita del temps / Pa integral
Formatge ratllat sense lactosa

*Amanida d'arròs
Truita de patates*

31

Espirals integrals amb salsa de remolatxa, tomàquet i pastanaga
Maira arrebossada
Amanida d'enciams i pipes de carbassa
Fruita del temps / Pa integral
Formatge sense lactosa

*Amanida verda
Truita de patates*

DIMARTS

4

Puré de verdures
Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lleties
Amanida d'enciam i pastanaga
Fruita del temps / Pa integral
Formatge ratllat sense lactosa

*Amanida variada
Peix a la planxa*

11

Mongetes saltades al pebre vermell
Salmó al forn amb salsa de verdures (pastanaga i ceba)
Amanida d'enciam i blat de moro
Iogurt natural sense lactosa
Pa integral

*Sopa d'arròs amb verdures
Gall dindi a la planxa*

18

Lleties ECO amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Ous durs amb tomàquet
Enciam i col llombarda
Fruita del temps
Pa integral

*Amanida variada
Peix a la planxa*

25

Crema de mongeta blanca i porros
Filet de lluç a la romana
Enciam i ravenets
Iogurt natural sense lactosa / Pa integral
Crotons de pa casolans

*Crema de carbassó
Pèsols saltats amb pernil*

1

DIMECRES

5

Cigrons amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet)
Filet de lluç a la romana
Xampinyons saltats amb all i julivert
Fruita del temps
Pa integral

*Patates saltades amb allet
Truita francesa*

12

Mongeta tendra i patata
Pollastre arrebossat
Amanida d'enciam i pastanaga
Fruita del temps
Pa integral

*Crema de carbassa
Amanida de lleties*

19

Cuscús ECO amb hortalisses (pastanaga, carbassó i ceba)
Pollastre al forn
Amanida d'enciams i pipes de girasol
Fruita del temps
Pa integral

*Crema de porros
Truita francesa*

26

Hamburguesa completa (pa de barra, enciam, tomàquet, cogombrets i formatge sense lactosa)
Patates fregides
Quetxup casolà
Fruita del temps

*Patata i mongeta tendra
Peix a la planxa*

2

DIJOUS

6

Trinxat de col i patata
Pollastre amb salsa d'ametlles (amb all, ceba i ametlles)
Amanida d'enciam i blat de moro
Fruita del temps
Pa integral

*Crema de carbassó
Pèsols saltats amb pernil*

13

Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc sense lactosa
Fideus a la cassola (sofregit de tomàquet, costella i salsitxes de porc)
Fruita del temps / Pa integral

*Sopa d'au amb pasta
Truita francesa*

20

Arròs saltejat amb verdures
Lluç al forn (amb herbes)
Amanida d'enciam i pastanaga
Fruita del temps
Pa integral

*Pasta amb tomàquet
Pollastre a la planxa*

27

Cigrons amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet)
Truita de patata i calçots
Enciam i olives verdes
Fruita del temps
Pa amb tomàquet

*Cigrons saltats
Pollastre a la planxa*

3

DIVENDRES

7

Amanida d'enciams, pastanaga, ou dur i blat de moro
Arròs saltat amb calamars
Fruita del temps / Pa integral

*Sopa d'au amb pasta
Tacos vegetals casolans*

14

Puré de llegums (cigró, mongeta i hortalisses)
Truita de patata i ceba
Amanida d'enciams i poma
Fruita del temps / Pa amb tomàquet
Crotons de pa casolans

*Amanida variada
Pizza vegetal casolana*

21

Amanida d'enciams, nous, taronja i crotons casolans
Lasanya de lleties ECO (sense formatge, amb sofregit de tomàquet i beixamel d'arròs)
Fruita del temps / Pa integral

*Crema de carbassa
Hamburguesa vegetal completa*

28

Arròs pilaff ECO
Gall dindi a l'orenga (amb sofregit i xampinyons)
Amanida d'enciam i blat de moro
Fruita del temps
Pa integral

*Sopa d'au amb pasta
Seitan arrebossat*

4

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

Paidos
Fundesplai