

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>3 FESTA</p> <p><i>Arròs amb tomàquet</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>	<p>4</p> <p>Puré de verdures Pasta sense gluten amb bolonyesa de vedella Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps / Pa sense gluten Formatge ratllat</p> <p><i>Amanida variada</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>5</p> <p>Cigrons amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet) Lluç arrebossat (no gluten/ou) Xampinyons saltats amb all i julivert Fruita del temps / Pa sense gluten</p> <p><i>Patates saltades amb allet</i> <i>Truita francesa</i></p>	<p>6</p> <p>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 sense gluten</p> <p><i>Crema de carbassó</i> <i>Pèsols saltats amb pernil</i></p>	<p>7</p> <p>Amanida d'enciams, pastanaga, ou dur i blat de moro Arròs negre amb calamars Lactonesa amb all Fruita del temps / Pa sense gluten</p> <p><i>Sopa d'au amb pasta sense gluten</i> <i>Tacos vegetals casolans sense gluten</i></p>
<p>10</p> <p>Crema de coliflor Pasta sense gluten amb bolonyesa de vedella Enciam i olives verdes Fruita del temps / Pa sense gluten Formatge ratllat</p> <p><i>Amanida d'escalivada</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>11</p> <p>Mongetes saltades al pebre vermell Salmó al forn amb salsa de verdures (pastanaga i ceba) Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Sopa d'arròs amb verdures</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra i patata Pollastre arrebossat (no gluten/ou) Amanida d'enciam i pastanaga iogurt ECO natural Pa sense gluten</p> <p><i>Crema de carbassa</i> <i>Amanida de lleties</i></p>	<p>13</p> <p>Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc Fideus sense gluten a la cassola (sofregit de tomàquet, costella i salsitxes de porc) Fruita del temps / Pa sense gluten</p> <p><i>Sopa d'au amb pasta sense gluten</i> <i>Truita francesa</i></p>	<p>14</p> <p>Puré de llegums (cigró, mongeta i hortalisses) Truita de patata i ceba Amanida d'enciams i poma Fruita del temps Pa amb tomàquet sense gluten Croston de pa sense gluten</p> <p><i>Amanida variada</i> <i>Pizza vegetal casolana sense gluten</i></p>
<p>17</p> <p>Crema de carbassa (amb pastanaga, ceba i patata) Bacallà fresc arrebossat (no gluten/ou) Enciam i olives negres Fruita del temps / Pa sense gluten Croston de pa sense gluten</p> <p><i>Amanida de cigrons</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>	<p>18</p> <p>Llenties ECO amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Ous durs amb tomàquet Enciam i col llombarda Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Amanida variada</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>19</p> <p>Pasta sense gluten amb verdures (pastanaga, carbassó i ceba) Pollastre al forn Amanida d'enciams i pipes de girasol Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Crema de porros</i> <i>Truita francesa</i></p>	<p>20</p> <p>Arròs saltejat amb verdures Lluç al forn (amb herbes) Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Pasta sense gluten amb tomàquet</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>	<p>21</p> <p>Amanida d'enciams, nous, taronja i croston sense gluten Pasta sense gluten amb bolonyesa de vedella Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Crema de carbassa</i> <i>Hamburguesa vegetal completa</i></p>
<p>24</p> <p>Amanida d'enciams, pastanaga, ou dur i blat de moro Pasta sense gluten amb bolonyesa de vedella Fruita del temps / Pa sense gluten Formatge ratllat</p> <p><i>Amanida d'arròs</i> <i>Truita de patates</i></p>	<p>25</p> <p>Crema de mongeta blanca i porros Lluç arrebossat (no gluten/ou) Enciam i ravenets Fruita del temps / Pa sense gluten Croston de pa sense gluten</p> <p><i>Crema de carbassó</i> <i>Pèsols saltats amb pernil</i></p>	<p>26</p> <p>Hamburguesa completa (pa sense gluten, enciam, tomàquet, formatge, cogombrets) Patates fregides Quetxup casolà iogurt ECO natural</p> <p><i>Patata i mongeta tendra</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>27</p> <p>Cigrons amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet) Truita de patata i calçots Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa amb tomàquet sense gluten</p> <p><i>Cigrons saltats</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>	<p>28</p> <p>Arròs pilaff ECO Gall dindi a l'orenga (amb sofregit i xampinyons) Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Sopa d'au amb pasta sense gluten</i> <i>Pollastre arrebossat</i></p>
<p>31</p> <p>Pasta sense gluten amb salsa de remolatxa, tomàquet i pastanaga Maira arrebossada (no gluten/ou) Amanida d'enciams i pipes de carbassa Fruita del temps / Pa sense gluten Formatge ratllat</p> <p><i>Amanida verda</i> <i>Truita de patates</i></p>	<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>4</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 (spirals), 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