



MENÚ ABRIL - LACTOSA

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

<p><b>31</b></p>	<p><b>1</b></p> <p>Vichissoise (porros, patata) Cigrons amb arròs i curri ECO (ceba, pastanaga, carbassa) Amanida d'enciams i poma Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Amanida variada</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p><b>2</b></p> <p>Trinxat de col i patata Pollastre a l'allet Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Pasta amb tomàquet</i> <i>Truita francesa</i></p>	<p><b>3</b></p> <p>Amanida d'enciams, nous, panses i crostons casolans Paella Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Crema de carbassó</i> <i>Pèsols saltats amb pernil</i></p>	<p><b>4</b></p> <p>Llenties ECO amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Truita de patata i ceba Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps / Pa amb tomàquet</p> <p><i>Sopa d'au amb pasta</i> <i>Tacos vegetals casolans</i></p>
<p><b>7</b></p> <p>Pèsols i patata Lluç al forn amb crosta Amanida d'enciams i pipes de carbassa Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Amanida d'escalivada</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>	<p><b>8</b></p> <p>Purè de pastanaga Espaguetis ECO amb bolonyesa de llenties (amb sofregit de tomàquet) Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa integral / Formatge ratllat sense lactosa</p> <p><i>Sopa d'arròs amb verdures</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>	<p><b>9</b></p> <p>Arròs fregit amb verdures i salsa de soja (pastanaga, pebrot i xampinyons) Pollastre al forn Amanida d'enciams i remolatxa logurt natural sense lactosa/ Pa integral</p> <p><i>Crema de carbassa</i> <i>Amanida de llenties</i></p>	<p><b>10</b></p> <p>Cigrons amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet) Truita de patata i ceba Enciam i germinats Fruita del temps / Pa amb tomàquet</p> <p><i>Sopa d'au amb pasta</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p><b>11</b></p> <p>Sopa d'au amb pasta ECO Hamburguesa a la planxa Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Amanida variada</i> <i>Pizza vegetal casolana</i></p>
<p><b>14</b>      FESTA</p>	<p><b>15</b>      FESTA</p>	<p><b>16</b>      FESTA</p>	<p><b>17</b>      FESTA</p>	<p><b>18</b>      FESTA</p> <p><i>Crema de carbassa</i> <i>Hamburguesa vegetal completa</i></p>
<p><b>21</b>      FESTA</p>	<p><b>22</b></p> <p>Llenties ECO amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Ous durs amb tomàquet Enciam i olives verdes Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Crema de carbassó</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>	<p><b>23</b></p> <p>Sopa de lletres Botifarra de porc al forn Patates fregides Gel de gel Pa amb tomàquet</p> <p><i>Patata i mongeta tendra</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p><b>24</b></p> <p>Arròs pilaff ECO Pollastre a l'orenga (amb sofregit i xampinyons) Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Cigrons saltats</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>	<p><b>25</b></p> <p>Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge sense lactosa Fideuà (peix, calamars, sofregit) Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Sopa d'au amb pasta</i> <i>Seitan arrebossat</i></p>
<p><b>28</b></p> <p>Mongetes guisades amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Lluç amb salsa verda Amanida d'enciams i pastanaga Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Amanida verda</i> <i>Truita de patates</i></p>	<p><b>29</b></p> <p>Cuscús ECO amb hortalisses (pastanaga, carbassó i ceba) Pollastre al forn Panís de blat de moro Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Crema de carbassó</i> <i>Pèsols saltats amb pernil</i></p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida d'enciams, pastanaga, ou dur i blat de moro Macarrons ECO amb bolonyesa vegetal ECO (seità i sofregit de tomàquet) Formatge ratllat sense lactosa logurt natural sense lactosa/ Pa integral</p> <p><i>Patata i mongeta tendra</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p><b>1</b>      FESTA</p>	<p><b>2</b></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)