

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>31</p> <p>Espinacs amb patata Daus de gall dindi a la provençal Enciam i pastanaga Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Amanida variada</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>1</p> <p>Espinacs amb patata Daus de gall dindi a la provençal Enciam i pastanaga Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Amanida variada</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>2</p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn Enciam i olives Iogurt natural ECO sense sucre Pa integral</p> <p><i>Pasta amb tomàquet</i> <i>Truita francesa</i></p>	<p>3</p> <p>Espaguetis sense gluten amb salsa de carbassa Fogonero al forn amb llimona Enciam i blat de moro Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Crema de carbassó</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>4</p> <p>Purè de verdures sense llegum Daus de porc amb salsa de poma Guarnició d'arròs integral Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Sopa d'au amb pasta</i> <i>Tacos vegetals casolans</i></p>
<p>7</p> <p>Espinacs amb patata Lluç a la planxa Enciam i olives Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Amanida d'escalivada</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>	<p>8</p> <p>Patates amb oli Truita de patates Enciam i remolatxa Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Sopa d'arròs amb verdures</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>9</p> <p>Sopa de brou vegetal amb fideus sense gluten Lluç al forn a la llimona Enciam i pastanaga Iogurt natural ECO sense sucre Pa integral</p> <p><i>Crema de carbassa</i> <i>Truita francesa</i></p>	<p>10</p> <p>Arròs integral amb xampinyons Pollastre al forn amb taronja Enciam i blat de moro Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Sopa d'au amb pasta</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>11</p> <p>Crema de pastanaga Bacallà a la planxa Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Amanida variada</i> <i>Pizza vegetal casolana</i></p>
<p>14 FESTA</p>	<p>15 FESTA</p>	<p>16 FESTA</p>	<p>17 FESTA</p>	<p>18 FESTA</p> <p><i>Crema de carbassa</i> <i>Hamburguesa vegetal completa</i></p>
<p>21 FESTA</p>	<p>22</p> <p>Purè de verdures Truita francesa Formatge ratllat Enciam i pipes Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Crema de carbassó</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>23</p> <p>Arròs integral pilaff Pollastre amb salsa d'ametlles Enciam i olives Iogurt natural ECO sense sucre Pa integral</p> <p><i>Patata i mongeta tendra</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>24</p> <p>Patates amb oli Lluç a la planxa/forn Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Arròs amb tomàquet</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>	<p>25</p> <p>Hummus d'albergínia amb romaní Truita d'espinacs i patata Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Sopa d'au amb pasta</i> <i>Pollastre arrebossat</i></p>
<p>28</p> <p>Arròs integral amb tomàquet Palometa al forn Enciam i blat de moro Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Amanida verda</i> <i>Truita de patates</i></p>	<p>29</p> <p>Sopa de brou vegetal amb fideus Truita de patates i carbassó Enciam i pastanaga Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Crema de carbassó</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>30</p> <p>Gratinat de bròquil i patata Carn magra a la planxa Tomàquet al forn Iogurt natural ECO sense sucre Pa integral</p> <p><i>Patata i mongeta tendra</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>1 FESTA</p>	<p>2</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