

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

31	1 Vichissoise (porros, patata i llet) Cigrons amb arròs (ceba, pastanaga, carbassa) Amanida d'enciams i poma Fruita del temps / Pa sense gluten	2 Trinxat de col i patata Pollastre amb salsa de prunes Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa sense gluten	3 Arròs ECO integral amb tomàquet Bacallà a la llauna amb mongetes Fruita del temps Pa sense gluten	4 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 sense gluten amb tomàquet
	<i>Amanida variada</i> <i>Peix a la planxa</i>	<i>Pasta sense gluten amb tomàquet</i> <i>Truita francesa</i>	<i>Crema de carbassó</i> <i>Pèsols saltats amb pernil</i>	<i>Sopa d'au amb pasta sense gluten</i> <i>Tacos vegetals casolans</i>
7 Pèsols i patata Lluç a la romana (no gluten/ou) Amanida d'enciams i pipes de carbassa Fruita del temps / Pa sense gluten	8 Purè de pastanaga Pasta NO GLUTEN amb bolonyesa de vedella Enciam i olives verdes logurt ECO natural Pa sense gluten / Formatge ratllat	9 Arròs fregit amb verdures (pastanaga, pebrot i xampinyons) Pollastre al forn Amanida d'enciams i remolatxa Fruita del temps / Pa sense gluten	10 Cigrons amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet) Truita de patata i ceba Enciam i germinats Fruita del temps / Pa sense gluten amb tomàquet	11 Sopa d'au amb pasta NO GLUTEN Vedella estofada amb patates (sofregit i pastanaga) Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps / Pa sense gluten
<i>Amanida d'escalivada</i> <i>Pollastre a la planxa</i>	<i>Sopa d'arròs amb verdures</i> <i>Gall dindi a la planxa</i>	<i>Crema de carbassa</i> <i>Amanida de llenties</i>	<i>Sopa d'au amb pasta sense gluten</i> <i>Peix a la planxa</i>	<i>Amanida variada</i> <i>Pizza s.g. vegetal casolana</i>
14 FESTA	15 FESTA	16 FESTA	17 FESTA	18 FESTA
				<i>Crema de carbassa</i> <i>Hamburguesa vegetal</i>
21 FESTA	22 Llenties ECO amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Ous durs amb tomàquet Enciam i olives verdes Fruita del temps / Pa sense gluten	23 Sopa amb pasta NO GLUTEN Botifarra de porc al forn Patates fregides Gel de gel Pa sense gluten amb tomàquet	24 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	25 Mongeta tendra i patata Bacallà fresc arrebossat (no gluten/ou) Amanida d'enciams i poma Fruita del temps Pa sense gluten
	<i>Crema de carbassó</i> <i>Gall dindi a la planxa</i>	<i>Patata i mongeta tendra</i> <i>Peix a la planxa</i>	<i>Cigrons saltats</i> <i>Pollastre a la planxa</i>	<i>Sopa d'au amb pasta sense gluten</i> <i>Seitan arrebossat sense gluten</i>
28 Mongetes guisades amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Tiretes de lluç arrebossades (no gluten/ou) Amanida d'enciams i pastanaga Fruita del temps / Pa integral	29 Arròs amb hortalisses (pastanaga, carbassó i ceba) Pollastre al forn Panís de blat de moro logurt ECO natural / Pa sense gluten	30 Amanida d'enciams, pastanaga, ou dur i blat de moro Pasta NO GLUTEN amb bolonyesa de vedella Formatge ratllat Fruita del temps / Pa sense gluten	1 FESTA	2
<i>Amanida verda</i> <i>Truita de patates</i>	<i>Crema de carbassó</i> <i>Pèsols saltats amb pernil</i>	<i>Patata i mongeta tendra</i> <i>Peix a la planxa</i>		

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