



MENÚ MAIG – NO PEIX

2024-25

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
28	29	30	1 FESTA	2 FESTA
5 Purè de carbassó (amb ceba i patata) Mongetes saltades al pebre vermell Enciam i olives verdes Fruita del temps / Pa integral Croston de pa	6 Cigrons amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet) Truita paisana (patata, ceba, pebrot verd i vermell) Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps / Pa amb tomàquet	7 Bledes amb patata ECO Pollastre a l'allet Tomàquet al forn Fruita del temps Pa integral	8 Arròs ECO integral amb tomàquet Gall dindi a la planxa Amanida d'enciams i panses Fruita del temps Pa integral	9 Amanida d'enciams, tomàquet, Blat de moro, olives i formatge fresc Fideus amb verdures Fruita del temps Pa integral Lactonesa amb all
<i>Patata al forn Pollastre a la planxa</i>	<i>Sopa d'arròs amb verdures Gall dindi a la planxa</i>	<i>Crema de carbassa Amanida de lleties</i>	<i>Sopa d'au amb pasta Truita francesa</i>	<i>Verdura a la planxa Pizza vegetal casolana</i>
12 Lleties saltades amb verdures Pollastre a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral	13 Amanida d'enciams, tomàquet i blat de moro Macarrons ECO amb bolonyesa vegetal ECO (seità i sofregit de tomàquet) Iogurt ECO natural / Pa integral Formatge ratllat	14 Vichissoise (porros, patata i llet) Hamburguesa de vedella mixta Panís de blat de moro Fruita del temps Pa integral Croston de pa	15 Pèsols i patata Gall dindi amb salsa de poma Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa integral	16 Sopa de verdures amb arròs Truita de carbassó, patata i ceba Amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps Pa amb tomàquet
<i>Arròs amb hortalisses Pollastre a la planxa</i>	<i>Crema de verdures Truita francesa</i>	<i>Arròs amb hortalisses Pollastre a la planxa</i>	<i>Pasta amb tomàquet Amanida de cigrons</i>	<i>Amanida Tacos vegetals casolans</i>
19 Mongeta tendra i patata Pollastre a la planxa Enciam i ravenets Fruita del temps Pa integral	20 Espaguetis ECO al pesto Ous durs amb tomàquet Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral Formatge ratllat	21 Cigrons amb espinacs (ceba, pastanaga, espinacs, pebrot i tomàquet) Gall dindi a la planxa Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa integral	22 Arròs ECO integral amb tomàquet Pollastre al forn Xampinyons saltats amb all i julivert Fruita del temps Pa integral	23 Amanida d'enciams, pastanaga, poma i blat de moro Lasanya de lleties ECO (amb sofregit de tomàquet i beixamel d'arròs) Fruita del temps Pa integral
<i>Arròs amb verdures Pollastre a la planxa</i>	<i>Crema de carbassó Gall dindi a la planxa</i>	<i>Patata i mongeta tendra Truita francesa</i>	<i>Cigrons saltats Gall dindi a la planxa</i>	<i>Sopa d'au amb pasta Seitan arrebossat</i>
26 Espirals ECO integrals a la napolitana (sofregit de tomàquet, pastanaga i carbassó) Truita de patata i ceba Enciam i olives verdes Fruita del temps / Pa amb tomàquet Formatge ratllat	27 Lleties ECO amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Gall dindi a la planxa Amanida d'enciam i pastanaga Iogurt ECO natural Pa integral	28 Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc Espaguetis ECO amb bolonyesa vegetal ECO (soja i sofregit de tomàquet) Fruita del temps / Pa integral Formatge ratllat	29 Purè de llegums (cigró, mongeta, i hortalisses) Carn magre de porc arrebossada Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps / Pa integral Croston de pa	30 Arròs pilaf ECO Gall dindi al curri Amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps Pa integral
<i>Purè de patates Vedella a la planxa</i>	<i>Crema de carbassó Pollastre al forn</i>	<i>Patata i mongeta tendra Truita francesa</i>	<i>Patata i mongeta Seitan estofat</i>	<i>Sopa d'au amb pasta Carn arrebossada</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](http://www.paidos.cat)



Menú elaborat per Marisa Cera, dietista col·legiada CAT000326