



MENÚ MAIG – RES DEL MAR

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

28	29	30	1	2	
5	6	7	8	9	
12	13	14	15	16	
19	20	21	22	23	
26	27	28	29	30	
<p><i>Patata al forn</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>		<p><i>Sopa d'arròs amb verdures</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>		<p><i>Crema de carbassa</i> <i>Amanida de lleties</i></p>	
<p><i>Patata amb forn</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>		<p><i>Sopa d'arròs amb verdures</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>		<p><i>Crema de carbassa</i> <i>Amanida de lleties</i></p>	
<p><i>Arròs amb hortalisses</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>		<p><i>Crema de verdures</i> <i>Truita francesa</i></p>		<p><i>Arròs amb hortalisses</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>	
<p><i>Arròs amb verdures</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>		<p><i>Crema de carbassó</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>		<p><i>Patata i mongeta tendra</i> <i>Truita francesa</i></p>	
<p><i>Purè de patates</i> <i>Vedella a la planxa</i></p>		<p><i>Crema de carbassó</i> <i>Pollastre al forn</i></p>		<p><i>Patata i mongeta tendra</i> <i>Truita francesa</i></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 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