

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>Salmó al forn</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 tonyina</i></p> <p><i>Sopa d'au amb pasta s.a.</i> <i>Vedella a la planxa</i></p> <p><i>Verdura a la planxa</i> <i>Pizza vegetal casolana s.a.</i></p> <p><i>Patates amb hortalisses</i> <i>Lluç arrebossat (no gluten/ou)</i> <i>Amanida d'enciam i blat de moro</i> <i>Fruita del temps</i> <i>Pa sense gluten</i></p> <p><i>Amanida d'enciams, tomàquet i blat de moro</i> <i>Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella</i> <i>logurt ECO natural</i> <i>Pa sense gluten / Formatge ratllat</i></p> <p><i>Vichissoise (porros, patata i llet)</i> <i>Hamburguesa de vedella mixta</i> <i>Panís de blat de moro</i> <i>Fruita del temps</i> <i>Pa sense gluten</i> <i>Crostants de pa sense gluten</i></p> <p><i>Patata bullida</i> <i>Gall dindi amb salsa de poma</i> <i>Enciam i olives verdes</i> <i>Fruita del temps</i> <i>Pa sense gluten</i></p> <p><i>Sopa de peix amb arròs ECO (sofregit i fumet de peix)</i> <i>Truita de carbassó, patata i ceba</i> <i>Amanida d'enciam i cogombre</i> <i>Fruita del temps</i> <i>Pa amb tomàquet sense gluten</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>Salmó a la planxa</i></p> <p><i>Pasta amb tomàquet</i> <i>Lluç arrebossat s.a.</i></p> <p><i>Amanida</i> <i>Tacos vegetals casolans s.a.</i></p> <p><i>Mongeta tendra i patata</i> <i>Salmó al forn amb verduretes (pastanaga i ceba)</i> <i>Enciam i ravenets</i> <i>Fruita del temps</i> <i>Pa sense gluten</i></p> <p><i>Pasta sense al·lèrgens al pesto</i> <i>Ous durs amb tomàquet</i> <i>Amanida d'enciam i blat de moro</i> <i>Fruita del temps</i> <i>Pa sense gluten</i> <i>Formatge ratllat</i></p> <p><i>Patates amb espinacs (ceba, pastanaga, espinacs, pebrot i tomàquet)</i> <i>Maira arrebossada (no gluten/ou)</i> <i>Enciam i olives verdes</i> <i>Fruita del temps</i> <i>Pa sense gluten</i></p> <p><i>Arròs ECO integral amb tomàquet</i> <i>Pollastre al forn</i> <i>Xampinyons saltats amb all i julivert</i> <i>Fruita del temps</i> <i>Pa sense gluten</i></p> <p><i>Amanida d'enciams, pastanaga, poma i blat de moro</i> <i>Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella</i> <i>Fruita del temps</i> <i>Pa sense gluten</i></p> <p><i>Arròs pilaf ECO</i> <i>Gall dindi a la planxa/forn</i> <i>Amanida d'enciam i tomàquet</i> <i>Fruita del temps</i> <i>Pa sense gluten</i></p> <p><i>Puré 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>Peix a la planxa</i></p> <p><i>Patata i mongeta</i> <i>Truita francesa</i></p> <p><i>Sopa d'au amb pasta s.a.</i> <i>Hamburguesa</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 (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