

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>1</p> <p>Mongeta tendra i patata Filet de lluç a la romana Enciam i poma Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Amanida de patata Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>2</p> <p>Vichissoise (porros, patata i llet) Trita de mongeta blanca Enciam i blat de moro Iogurt ECO natural Pa amb tomàquet Croston de pa casolans</p> <p><i>Verdura al forn Peix a la planxa</i></p>	<p>3</p> <p>Sopa de peix amb arròs ECO (sofregit i fumet) Pollastre al forn Daus de carbassa amb oli i sal Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Crema de verdures Amanida de llegums</i></p>	<p>4</p> <p>Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc Macarrons integrals ECO amb bolonyesa vegetal (seitán i sofregit de tomàquet) Formatge ratllat Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Arròs amb tomàquet Trita francesa</i></p>	<p>5</p> <p>FESTIU</p> <p><i>Amanida Pizza vegetal casolana</i></p>
<p>8</p> <p>FESTIU</p> <p><i>Arròs amb verdures Pollastre a la planxa</i></p>	<p>9</p> <p>Llenties amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Ous durs amb tomàquet Enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Amanida d'espínacs Lluç a la planxa</i></p>	<p>10</p> <p>Trinxat de col i patata Pollastre al forn Enciam i olives Pa integral Fruita del temps</p> <p><i>Verdures a la planxa Trita francesa</i></p>	<p>11</p> <p>Espirals integrals amb salsa de carbassa ECO Salmó al forn amb salsa de verdures (pastanaga i ceba) Enciam i poma Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Cuscús amb verdures Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>12</p> <p>Hamburguesa completa amb pa de barra (enciam, tomàquet, formatge i cogombrets) Patates fregides Ketxup casolà Fruita del temps</p> <p><i>Crema de verdures Pollastre arrebossat</i></p>
<p>15</p> <p>Mongeta tendra i patata Tiretes de lluç cruixents Enciam i remolatxa Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Arròs amb verdures Trita francesa</i></p>	<p>16</p> <p>Cuscús ECO amb hortalisses (pastanaga, carbassó i ceba) Pollastre al forn Panís de blat de moro Iogurt ECO natural Pa integral</p> <p><i>Amanida Peix al forn</i></p>	<p>17</p> <p>Amanida d'enciams, magrana, poma i croston casolans Espaguetis ECO amb bolonyesa de llenties i sofregit de tomàquet Formatge ratllat Fruita del temps / Pa integral</p> <p><i>Sopa de verdures Pollastre a la planxa</i></p>	<p>18</p> <p>Cigrons amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet) Trita de patata i ceba Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa amb tomàquet</p> <p><i>Pasta amb tomàquet Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>19</p> <p>Sopa d'au amb pasta ECO de Nadal Mandonguilles amb tomàquet Postres de Nadal especials</p> <p><i>Patata al forn Hamburguesa vegetal</i></p>
<p>22</p> <p>VACANCES DE NADAL</p>	<p>23</p> <p>VACANCES DE NADAL</p>	<p>24</p> <p>VACANCES DE NADAL</p>	<p>25</p> <p>VACANCES DE NADAL</p>	<p>26</p> <p>VACANCES DE NADAL</p>

Les amanides dels infants d'I3, I4, I5 i 1R no contenen fruits secs.

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