

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Mongeta tendra i patata Lluç arrebossat sense gluten Amanida d'enciams i poma Fruita del temps Pa sense gluten <i>Amanida de patata Gall dindi a la planxa</i>	2 Vichissoise (porros, patata i llet) Pollastre al forn Daus de carbassa amb oli i sal logurt ECO natural Pa sense gluten Croston de pa sense gluten <i>Verdura al forn Peix a la planxa</i>	3 Sopa de peix amb arròs ECO (sofregit i fumet) Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro Fruita del temps Pa amb tomàquet sense gluten <i>Crema de verdures Gall dindi a la planxa</i>	4 Amanida d'enciams, pastanga, blat de moro, olives i formatge fresc Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella Fruita del temps Pa sense gluten Formatge ratllat <i>Arròs amb tomàquet Truita francesa</i>	5 FESTIU <i>Amanida Pizza vegetal casolana</i>
8 FESTIU <i>Arròs amb verdures Pollastre a la planxa</i>	9 Purè de pastanaga Ous durs amb tomàquet Enciam i blat de moro Fruita del temps Pa sense gluten <i>Amanida d'espínacs Lluç a la planxa</i>	10 Trinxat de col i patata Pollastre al forn Enciam i olives Pa sense gluten Fruita del temps <i>Verdures a la planxa Truita francesa</i>	11 Hamburguesa completa amb pa sense gluten (enciam, tomàquet, formatge i cogombres) Patates fregides Quetxup casolà Fruita del temps <i>Cuscús amb verdures Gall dindi a la planxa</i>	12 Pasta sense al·lèrgens amb salsa de carbassa ECO Salmó a la planxa Enciam i poma Fruita del temps Pa sense gluten <i>Crema de verdures Pollastre arrebossat</i>
15 Arròs ECO integral amb tomàquet Truita de patata i ceba Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten <i>Arròs amb verdures Truita francesa</i>	16 Patates amb hortalisses (pastanaga, carbassó i ceba) Gall dindi a la planxa Panís de blat de moro logurt ECO natural Pa sense gluten <i>Amanida Peix al forn</i>	17 Mongeta tendra i patata Lluç arrebossat sense gluten Amanida d'enciams i remolatxa Fruita del temps Pa sense gluten <i>Sopa de verdures Pollastre a la planxa</i>	18 Sopa de verdures amb arròs Pollastre a la planxa Postres de Nadal especials <i>Pasta amb tomàquet Gall dindi a la planxa</i>	19 Amanida d'enciams, magrana, poma i croston s/g Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella Formatge ratllat Fruita del temps / Pa sense gluten <i>Patata al forn Hamburguesa vegetal</i>
22 VACANCES DE NADAL	23 VACANCES DE NADAL	24 VACANCES DE NADAL	25 VACANCES DE NADAL	26 VACANCES DE NADAL

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

Paidos
Fundesplai