

DILLUNS

1 Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc
Pasta sense al·lèrgens bolonyesa de vedella
Formatge ratllat
Fruita del temps
Pa sense gluten

*Amanida de patata
Gall dindi a la planxa*

DIMARTS

2 Vichissoise (porros, patata i llet)
Truita francesa
Enciam i blat de moro
Iogurt ECO natural
Pa amb tomàquet sense gluten
Crotons de pa sense gluten

*Verdura al forn
Peix a la planxa*

DIMECRES

3 Sopa de peix amb arròs ECO (sofregit i fumet)
Pollastre al forn
Daus de carbassa amb oli i sal
Fruita del temps
Pa sense gluten

*Crema de verdures
Gall dindi a la planxa*

DIJOUS

4 Mongeta tendra i patata
Lluç arrebossat sense gluten
Enciam i poma
Fruita del temps
Pa sense gluten

*Arròs amb tomàquet
Truita francesa*

DIVENDRES

5 FESTIU

*Amanida
Pizza vegetal casolana*

8 FESTIU

*Arròs amb verdures
Pollastre a la planxa*

9 Puré de pastanaga
Ous durs amb tomàquet
Enciam i blat de moro
Fruita del temps
Pa sense gluten

*Amanida d'espínacs
Lluç a la planxa*

10 Trinxat de col i patata
Pollastre al forn
Enciam i olives
Pa sense gluten
Fruita del temps

*Verdures a la planxa
Truita francesa*

11 Pasta sense al·lèrgens amb salsa de carbassa ECO
Salmó al forn amb salsa de verdures (pastanaga i ceba)
Enciam i poma
Fruita del temps / Pa sense gluten

*Cuscús amb verdures
Gall dindi a la planxa*

12 Hamburguesa completa amb pa sense gluten (enciam, tomàquet, formatge i cogombrets)
Patates fregides
Quetxup casolà
Fruita del temps

*Crema de verdures
Pollastre arrebossat*

15 Mongeta tendra i patata
Lluç arrebossat sense gluten
Enciam i remolatxa
Fruita del temps
Pa sense gluten

*Arròs amb verdures
Truita francesa*

16 Arròs amb hortalisses (pastanaga, carbassó i ceba)
Pollastre al forn
Panís de blat de moro
Iogurt ECO natural
Pa sense gluten

*Amanida
Peix al forn*

17 Amanida d'enciams, magrana, poma, panses i crotons sense gluten
Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella
Formatge ratllat
Fruita del temps / Pa sense gluten

*Sopa de verdures
Pollastre a la planxa*

18 Patates amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet)
Truita de patata i ceba
Enciam i pastanaga
Fruita del temps
Pa amb tomàquet sense gluten

*Pasta amb tomàquet
Gall dindi a la planxa*

19 Sopa de verdures amb arròs
Mandonguilles amb tomàquet
Postres de Nadal especials

*Patata al forn
Hamburguesa vegetal*

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