

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2 Patates amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Lluç arrebossat sense gluten Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten <i>Arròs amb tomàquet</i> <i>Pollastre a la planxa</i>	3 Sopa de peix amb arròs ECO (sofregit i fumet de peix) Truita de patata i calçots Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa amb tomàquet sense gluten <i>Amanida de patata</i> <i>Peix a la planxa</i>	4 Crema de carbassa (amb pastanaga, ceba i patata) Gall dindi a la planxa Crostons de pa sense gluten Fruita del temps Pa sense gluten <i>Arròs integral amb hortalisses</i> <i>Gall dindi a la planxa</i>	5 Pasta sense al·lèrgens amb salsa de remolatxa, tomàquet i pastanaga Salmó al forn amb salsa de verdures (pastanaga i ceba) Amanida d'enciam i magrana Fruita del temps Pa sense gluten/ Formatge ratllat <i>Crema de verdures</i> <i>Truita francesa</i>	6 Trinxat de col i patata Pollastre a l'allet Panís de blat de moro Fruita del temps Pa sense gluten <i>Verdura al forn</i> <i>Pizza vegetal casolana</i>
9 Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella Fruita del temps Pa sense gluten Formatge ratllat <i>Sopa d'au amb arròs</i> <i>Truita francesa</i>	10 Patates amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Lluç al forn Enciam i olives verdes Batut casolà de iogurt ECO i plàtan Pa sense gluten <i>Amanida d'espínacs</i> <i>Pollastre a la planxa</i>	11 Coliflor gratinada (sense beixamel) Gall dindi amb salsa de poma Enciam i ravenets Fruita del temps Pa sense gluten <i>Arròs integral amb tomàquet</i> <i>Truita francesa</i>	12 Sopa d'au amb pasta sense al·lèrgens Truita de patata i ceba Botifarra d'ou Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa amb tomàquet sense gluten <i>Arròs amb verdures</i> <i>Gall dindi a la planxa</i>	13 Puré de pastanaga Carn magre de porc arrebossada sense gluten Daus de carbassa amb oli i sal Fruita del temps Pa sense gluten Crostons de pa sense gluten <i>Puré de patata</i> <i>Hamburguesa vegetal</i>
16 FESTA <i>Sopa de verdures</i> <i>Pollastre a la planxa</i>	17 Pasta sense al·lèrgens amb salsa de carbassa ECO Bacallà fresc arrebossat sense gluten Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten <i>Amanida</i> <i>Truita francesa</i>	18 Amanida d'enciams, blat de moro, tomàquet i crostons sense gluten Arròs a la cassola amb pollastre i carxofes Fruita del temps Pa sense gluten <i>Sopa d'au amb arròs</i> <i>Salmó a la planxa</i>	19 Vichissoise (porros, patata i llet) Estofat de sípia amb patates Fruita del temps Pa sense gluten Crostons de pa sense gluten <i>Pasta amb tomàquet</i> <i>Gall dindi a la planxa</i>	20 Puré de pastanaga Truita de patata, moniato i ceba Enciam amanit Fruita del temps Pa amb tomàquet sense gluten <i>Patata al forn</i> <i>Pollastre arrebossat s.g.</i>
23 Puré de pastanaga Lluç arrebossat sense gluten Amanida d'enciams i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten <i>Arròs amb verdures</i> <i>Truita francesa</i>	24 Patata bullida Pollastre al forn Amanida d'enciam i blat de moro Iogurt ECO natural Pa sense gluten <i>Amanida</i> <i>Peix a la planxa</i>	25 Puré de verdures Vedella estofada amb patates (sofregit i pastanaga) Fruita del temps Pa sense gluten Crostons de pa sense gluten <i>Sopa de verdures</i> <i>Salmó a la planxa</i>	26 Arròs saltejat amb verdures Ous durs amb tomàquet Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa sense gluten <i>Pasta s.g. amb tomàquet</i> <i>Gall dindi a la planxa</i>	27 Amanida d'enciams, blat de moro, pastanaga i verat Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella Fruita del temps Pa sense gluten <i>Crema de verdures</i> <i>Tacos vegetals casolans</i>

Les amanides dels infants d'I3, I4, I5 i I1R 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