

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>2 FESTA</p> <p><i>Pasta s.g. amb tomàquet</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>	<p>3 FESTA</p> <p><i>Amanida de patata</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>4</p> <p>Espinacs amb patata saltejats amb alliet i panses Macarrons sense gluten amb bolonyesa de soja texturitzada Formatge ratllat logurt natural ECO sense sucre / Pa sense gluten</p> <p><i>Arròs integral amb hortalisses</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>5</p> <p>Arròs integral amb tomàquet Palometa al forn Enciam i pastanaga Fruita Pa sense gluten</p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Truita francesa</i></p>	<p>6</p> <p>Crema de pèsols i patata Carn magra a la planxa Enciam i blat de moro Fruita Pa sense gluten</p> <p><i>Verdura al forn</i> <i>Pizza vegetal casolana</i></p>
<p>9</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Aletes de pollastre Enciam i tomàquet Fruita Pa sense gluten</p> <p><i>Arròs amb verdures</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>10</p> <p>Arròs integral amb verdures (sense llegums) Truita de patates Enciam i olives Fruita Pa sense gluten</p> <p><i>Amanida de pasta s.g.</i> <i>Hamburguesa vegetal</i></p>	<p>11</p> <p>Coliflor a l'alliet (verdura fresca) Estofat de gall dindi logurt natural ECO sense sucre Pa sense gluten</p> <p><i>Arròs integral amb hortalisses</i> <i>Truita francesa</i></p>	<p>12</p> <p>Sopa de brou vegetal amb arròs Rap amb salsa verda Ceba confitada Enciam i blat de moro Fruita Pa sense gluten</p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>13</p> <p>Crema de pastanaga Cigrons saltejats amb verdures Enciam i tomàquet Fruita Pa sense gluten</p> <p><i>Amanida</i> <i>Pollastre arrebossat s.g.</i></p>
<p>16</p> <p>Mongeta tendra amb patata Daus d'au adobats Fruita Pa sense gluten</p> <p><i>Pasta s.g. amb tomàquet</i> <i>Truita francesa</i></p>	<p>17</p> <p>Mongetes blanques estofades amb hortalisses Vedella a la jardinera Enciam i pastanaga Fruita Pa sense gluten</p> <p><i>Amanida de patata</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>18</p> <p>Espaguetis sense gluten amb salsa de remolatxa Bacallà a la planxa/forn Enciam i olives logurt natural ECO sense sucre Pa sense gluten</p> <p><i>Arròs integral amb hortalisses</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>19</p> <p>Purè de verdures Arròs integral amb bolonyesa de lenties Enciam i tomàquet Fruita Pa sense gluten</p> <p><i>Sopa amb pasta s.g.</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>20</p> <p>Cigrons saltejats amb all i pebre vermell Truita d'espinacs i patata Enciam i remolatxa Fruita Pa sense gluten</p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Tacos vegetals casolans</i></p>
<p>23</p> <p>Mongetes blanques saltejades amb verdures Pollastre rostit Enciam i tomàquet Fruita Pa sense gluten</p> <p><i>Purè de pastanaga</i> <i>Lluç a la planxa</i></p>	<p>24</p> <p>Crema de carbassó (sense llet) Pizza casolana amb bolonyesa de soja texturitzada (base sense gluten i formatge vegà) Enciam i olives Fruita / Pa sense gluten</p> <p><i>Amanida de patata</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>25</p> <p>Arròs integral amb tomàquet Truita de patates i carbassó Enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre Pa Pa sense gluten</p> <p><i>Pasta s.g. amb hortalisses</i> <i>Gall dindi a la planxa</i></p>	<p>26</p> <p>Macarrons sense gluten al pesto Peix fresc de mercat Enciam i blat de moro Fruita Pa sense gluten</p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Truita francesa</i></p>	<p>27</p> <p>Bròquil amb patata Pit de pollastre a la planxa Fruita Pa sense gluten</p> <p><i>Verdura al forn</i> <i>Pizza vegetal casolana</i></p>
<p>30 SETMANA SANTA</p> <p><i>Pasta amb verdures</i> <i>Truita francesa</i></p>	<p>31 SETMANA SANTA</p> <p><i>Amanida de patata</i> <i>Peix a la planxa</i></p>	<p>1 SETMANA SANTA</p>	<p>2 SETMANA SANTA</p>	<p>3 SETMANA SANTA</p>

Les amanides dels infants d'13, 14, 15 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