

<b>2</b> FESTA <i>Pasta amb tomàquet</i> <i>Pollastre a la planxa</i>	<b>3</b> FESTA <i>Amanida de patata</i> <i>Peix a la planxa</i>	<b>4</b> Puré de verdures Macarrons integrals amb bolonyesa de lleties Amanida d'enciams i pastanaga Formatge ratllat sense lactosa Fruita del temps / Pa integral <i>Arròs integral amb hortalisses</i> <i>Gall dindi a la planxa</i>	<b>5</b> Sopa d'au amb pasta ECO Pollastre amb salsa d'ametlles (ceba i ametlles) Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral <i>Crema de verdures</i> <i>Tofu amb hortalisses</i>	<b>6</b> Amanida d'enciams, pastanaga, ou dur i blat de moro Arròs saltat amb calamars Fruita del temps Pa integral <i>Verdura al forn</i> <i>Pizza vegetal casolana</i>
<b>9</b> Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc s/l Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal ECO (seità i sofregit de tomàquet) Formatge ratllat sense lactosa Fruita del temps / Pa integral <i>Arròs amb verdures</i> <i>Pollastre a la planxa</i>	<b>10</b> Bledes amb patata Salmó al forn amb salsa de verduretes (pastanaga i ceba) Enciam i olives verdes Iogurt ECO neutral sense lactosa Pa integral <i>Amanida de pasta</i> <i>Truita francesa</i>	<b>11</b> Lleties ECO amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Pollastre arrebossat Panís de blat de moro Fruita del temps Pa integral <i>Arròs integral amb hortalisses</i> <i>Seitan amb verdures</i>	<b>12</b> Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga Arròs a la cassola (sofregit de tomàquet, costella i salsitxes de porc) Fruita del temps Pa integral <i>Crema de verdures</i> <i>Gall dindi a la planxa</i>	<b>13</b> Puré de llegums (cigró, mongeta i hortalisses) Truita de patata i ceba Amanida d'enciams i poma Fruita del temps Pa amb tomàquet / Crostons de pa casolans <i>Amanida</i> <i>Pollastre arrebossat</i>
<b>16</b> Col i patata Bacallà fresc arrebossat Daus de carbassa amb oli i sal Fruita del temps Pa integral <i>Pasta amb tomàquet</i> <i>Pollastre a la planxa</i>	<b>17</b> Arròs integral ECO amb verdures (pastanaga, carbassa, pebrot i xampinyons) Truita d'espínacs i patata Enciam i col llombarda Fruita del temps / Pa amb tomàquet <i>Amanida de patata</i> <i>Peix a la planxa</i>	<b>18</b> Mongetes saltades amb pebre vermell Lluç al forn (amb herbes) Amanida d'enciam i panses Fruita del temps Pa integral <i>Arròs integral amb hortalisses</i> <i>Gall dindi a la planxa</i>	<b>19</b> Cuscús ECO amb hortalisses (pastanaga, carbassó i ceba) Pollastre al forn Amanida d'enciam i pipes de girasol Fruita del temps Pa integral <i>Crema de verdures</i> <i>Tofu amb hortalisses</i>	<b>20</b> Amanida d'enciams, nous, panses i crostons casolans Lasanya de lleties ECO sense formatge (amb sofregit de tomàquet i beixamel d'arròs) Fruita del temps / Pa integral <i>Crema de verdures</i> <i>Tacos vegetals casolans</i>
<b>23</b> Vichissoise (sense llet) Filet de lluç a la romana Amanida d'enciams i pastanaga Fruita del temps Pa integral Crostons de pa casolans <i>Cigrons estofats</i> <i>Pollastre a la planxa</i>	<b>24</b> Espirals integrals amb salsa de remolatxa, tomàquet i pastanaga Pèsols ofegats amb ceba Enciam i ravenets Iogurt ECO neutral sense lactosa Pa integral <i>Amanida de patata</i> <i>Peix a la planxa</i>	<b>25</b> Crema de mongeta blanca i porros Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps Pa integral <i>Arròs integral amb hortalisses</i> <i>Gall dindi a la planxa</i>	<b>26</b> Cigrons amb hortalisses (ceba, patata, pebrot i tomàquet) Truita de patata i calçots Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa amb tomàquet <i>Crema de verdures</i> <i>Tofu amb hortalisses</i>	<b>27</b> Arròs pilaf ECO Gall dindi a l'orenga (sofregit i xampinyons) Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral <i>Verdura al forn</i> <i>Pizza vegetal casolana</i>
<b>30</b> SETMANA SANTA <i>Pasta amb verdures</i> <i>Truita francesa</i>	<b>31</b> SETMANA SANTA <i>Amanida de patata</i> <i>Peix a la planxa</i>	<b>1</b> SETMANA SANTA	<b>2</b> SETMANA SANTA	<b>3</b> SETMANA SANTA

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](http://www.paidos.cat)