



MENÚ ABRIL

30	SETMANA SANTA	31	SETMANA SANTA	1	SETMANA SANTA	2	SETMANA SANTA	3	SETMANA SANTA
6	SETMANA SANTA	7	Cigrons estofats amb espinacs Trita francesa Enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral	8	Bledes amb patata Arròs integral amb bolonyesa de llenties logurt natural ECO sense sucre Pa integral	9	Espaguetis integrals amb salsa de carbassa Palometeta amb salsa verda Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa integral	10	Crema de pèsols i patata Daus de porc amb salsa de poma Enciam i olives Fruita del temps Pa integral
			<i>Crema de verdures Peix blau</i>		<i>Amanida Cigrons amb verdures</i>		<i>Amanida de patata Ou</i>		<i>Verdura al forn Pizza vegetal casolana</i>
13	Espinacs amb patata Macarrons integrals amb bolonyesa de soja texturitzada Formatge ratllat Fruita del temps Pa integral	14	Cigrons a la provençal Trita de patates i carbassó Enciam i olives Fruita del temps Pa integral	15	Sopa de brou vegetal amb fideus Lluç al forn a la llimona logurt natural ECO sense sucre Pa integral	16	Arròs integral amb xampinyons Pollastre al forn amb taronja Enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral	17	Crema de pastanaga Calamars a la romana Enciam i poma Fruita del temps Pa integral
	<i>Amanida Carn vermella</i>		<i>Verdures al forn Peix blanc</i>		<i>Mongeta tendra i patata Ou</i>		<i>Pasta amb tomàquet I formatge</i>		<i>Crema de verdures Tacos vegetals casolans</i>
20	Espirals integrals amb salsa de remolatxa Gallineta al forn a la llimona Enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral	21	Amanida de llenties (amb tomàquet, blat de moro i oliva verda) Trita de patates Fruita del temps Pa integral	22	Purè de verdures Pastís de patata amb soja ECO texturitzada logurt natural ECO sense sucre Pa integral	23	SANT JORDI Arròs integral pilaff Pollastre amb salsa d'ametlles Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa integral	24	Escudella barrejada (brou vegetal) Fricandó de vedella amb bolets Enciam i olives Fruita del temps Pa integral
	<i>Sopa de pasta Ou</i>		<i>Pasta amb verdures i formatge</i>		<i>Amanida Carn blanca</i>		<i>Coca de verdures</i>		<i>Verdura al forn Hamburguesa vegetal casolana</i>
27	Crema de porro i patata (sense llet) Fingers de pollastre Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa integral	28	Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Trita d'espinacs i patata Enciam i olives Fruita del temps Pa integral	29	Arròs integral amb tomàquet Peix fresc de mercat Enciam i poma logurt natural ECO sense sucre Pa integral	30	Mongeta tendra amb patata Macarrons integrals eco amb bolonyesa de llenties Formatge ratllat Fruita del temps Pa integral	1	
	<i>Arròs amb verdures Ou</i>		<i>Verdures al forn Tofu a la planxa</i>		<i>Pèsols saltejats amb patata</i>		<i>Crema de verdures Peix blau al forn</i>		

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