

30	SETMANA SANTA	31	SETMANA SANTA	1	SETMANA SANTA	2	SETMANA SANTA	3	SETMANA SANTA
6	SETMANA SANTA	7	Purè de verdures Pasta sense gluten amb bolonyesa de vedella Enciam i olives negres Pa sense gluten Iogurt ECO natural	8	Arròs ECO integral amb tomàquet Pollastre a l'allet Xampinyons saltats amb all i julivert Fruita del temps Pa sense gluten	9	Sopa d'au amb pasta sense gluten Carn magre de porc arrebossada (no gluten i no ou) Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten	10	Cigrons ECO guisats amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet) Lluç al forn amb salsa verda Enciam i geminats Fruita del temps Pa sense gluten
			<i>Amanida</i> <i>Cigrons amb verdures</i>		<i>Crema de verdures</i> <i>Peix blau</i>		<i>Amanida de patata</i> <i>Ou</i>		<i>Verdura al forn</i> <i>Pizza vegetal sense gluten casolana</i>
13	Llenties ECO guisades amb hortalisses (ceba, patanaga, tomàquet i pebrot) Ous durs amb tomàquet Enciam i blat de moro Fruita del temps Pa sense gluten	14	Vichissoïse (Porro ECO, patata i llet) Pollastre al forn amb salsa de prunes Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten / Crostons sense gluten	15	Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc Arròs ECO negre amb calamars Fruita del temps Pa sense gluten	16	Mongeta tendra i patata Cassoleta de cigrons amb arròs integral ECO (sense curri) (ceba, pastanaga, carbassa) Fruita del temps Pa sense gluten	17	Pasta sense gluten a la napolitana (tomàquet, pastanaga i carbassó) Bacallà fresc arrebossat (no gluten/ no ou) Daus de carbassa ECO al forn amb oli i sal Fruita del temps Pa sense gluten
	<i>Pasta sense gluten amb tomàquet</i> <i>Carn blanca</i>		<i>Verdures al forn</i> <i>Peix blanc</i>		<i>Mongeta tendra i patata</i> <i>Ou</i>		<i>Amanida</i> <i>Carn vermella</i>		<i>Crema de verdures</i> <i>Tacos vegetals casolans</i>
20	Purè de llegums (cigró, mongea i hortalisses) Tiretes de lluç cruixents (no gluten / no ou) Enciam i poma Fruita del temps Pa sense gluten / Crostons sense gluten	21	Arròs pilaf ECO Gall d'indi a l'orenga (guisat amb sofregit i xampinyons) Enciam i ravenets Fruita del temps Pa sense gluten	22	Mongetes saltades amb pebre vermell Trita de patata i ceba Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten amb tomàquet	23	SANT JORDI Sopa de pasta sense gluten Botifarra de porc al forn Patates al forn Batut casolà de iogurt ECO i plàtan Pa sense gluten	24	Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro i ou dur Pasta sense gluten amb bolonyesa de vedella Fruita del temps Pa sense gluten
	<i>Sopa de pasta sense gluten</i> <i>Ou</i>		<i>Pasta sense gluten amb verdures i formatge</i>		<i>Crema de verdures</i> <i>Carn blanca</i>		<i>Coca de verdures</i>		<i>Verdura al forn</i> <i>Hamburguesa vegetal casolana</i>
27	Arròs integral ECO amb tomàquet Trita d'espínacs i patata Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten amb tomàquet	28	Cigrons ECO guisats amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet) Maira arrebossada (no gluten / no ou) Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa sense gluten	29	Arròs amb verdures Pollastre al forn Panís de blat de moro al forn Fruita del temps Pa sense gluten	30	Amanida d'enciams, nous, panses i crostons (sense gluten) Pasta sense gluten amb bolonyesa de vedella Fruita del temps Pa sense gluten	1	
	<i>Verdures al forn</i> <i>Tofu a la planxa</i>		<i>Pèsols saltejats amb patata</i>		<i>Arròs amb verdures</i> <i>Ou</i>		<i>Crema de verdures</i> <i>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