

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
			Amanida Cigrons amb verdures		Crema de verdures Peix blau		Amanida de patata Ou		Verdura al forn Pizza vegetal sense gluten casolana
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
	Pasta sense gluten amb tomàquet Carn blanca		Verdures al forn Peix blanc		Mongeta tendra i patata Ou		Amanida Carn vermella		Crema de verdures Tacos vegetals casolans
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 Truita 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
	Sopa de pasta sense gluten Ou		Pasta sense gluten amb verdures i formatge		Crema de verdures Carn blanca		Coca de verdures		Verdura al forn Hamburguesa vegetal casolana
27	Arròs integral ECO amb tomàquet Truita d'espinaçs 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	
	Verdures al forn Tofu a la planxa		Pèsols saltejats amb patata		Arròs amb verdures Ou		Crema de verdures Peix blau al forn		

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