

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 sense lactosa 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 sense lactosa, ni ou 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 sense lactosa 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 planxa amb julivert 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 sense lactosa</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 Gall dindi a la planxa Patates panadera logurt natural sense lactosa Pa integral	23	SANT JORDI Arròs integral pilaff Pollastre al forn 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 sense lactosa</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) Cous-cous amb verdures i cigrons 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 sense lactosa Pa integral	30	Mongeta tendra amb patata Macarrons integrals eco amb bolonyesa de llenties Formatge ratllat sense lactosa, ni ou 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