

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

30	SETMANA SANTA	31	SETMANA SANTA	1	SETMANA SANTA	2	SETMANA SANTA	3	SETMANA SANTA
6	SETMANA SANTA	7	Cigrons estofats amb espinacs Truita amb farina de cigró (sense ou) Enciam i blat de moro Fruita del temps	8	Bledes amb patata Arròs integral amb bolonyesa de lleties logurt natural ECO sense sucre	9	Espaguetis integrals amb salsa de carbassa Palomete amb salsa verda Enciam i pastanaga Fruita del temps	10	Crema de pèsols i patata Daus de porc amb salsa de poma
			<i>Crema de verdures Peix blau</i>		<i>Amanida Cigrons amb verdures</i>		<i>Amanida de patata Carn blanca</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	14	Cigrons a la provençal Truita de patata, ceba i carbassó amb farina de cigró (sense ou) Enciam i olives Fruita del temps	15	Sopa de brou vegetal amb fideus Lluç al forn a la llimona logurt natural ECO sense sucre	16	Arròs integral amb xampinyons Pollastre al forn amb taronja Enciam i blat de moro Fruita del temps	17	Crema de pastanaga Calamars a la planxa amb julivert Enciam i poma Fruita del temps
	<i>Amanida Carn vermella</i>		<i>Verdures al forn Peix blanc</i>		<i>Mongeta tendra i patata Carn blanca</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	21	Amanida de lleties (amb tomàquet, blat de moro i oliva verda) Truita amb farina de cigró (sense ou) Fruita del temps	22	Purè de verdures Pastís de patata amb soja ECO texturitzada logurt natural ECO sense sucre	23	SANT JORDI Arròs integral pilaff Pollastre amb salsa d'ametlles Enciam i pastanaga Fruita del temps	24	Escudella barrejada (brou vegetal) Fricandó de vedella amb bolets Enciam i olives Fruita del temps
	<i>Sopa de pasta Peix blanc</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) Pollastre al forn Enciam i pastanaga Fruita del temps	28	Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Truita d'espinacs amb farina de cigró (sense ou) Enciam i olives Fruita del temps	29	Arròs integral amb tomàquet Peix fresc de mercat Enciam i poma logurt natural ECO sense sucre	30	Mongeta tendra amb patata Macarrons integrals eco amb bolonyesa de lleties Formatge ratllat Fruita del temps	1	
	<i>Arròs amb verdures Carn blanca</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

Paidos
Fundesplai

MENÚ ABRIL - OU

2025-26