

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

30 SETMANA SANTA	31 SETMANA SANTA	1 SETMANA SANTA	2 SETMANA SANTA	3 SETMANA SANTA
6 SETMANA SANTA	7 Purè de verdures (mongeta tendra, carbassa, porro, pastanaga, ceba i patata) <b>Pasta d'arròs amb bolonyesa de vedella</b> Enciam i olives negres / <b>Pa sense gluten</b> Iogurt ECO natural	8 Arròs ECO integral amb tomàquet Pollastre a l'allet Xampinyons saltats amb all i julivert Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b>	9 <b>Sopa amb arròs Carn magre de porc arrebossada (no gluten / no ou)</b> Enciam i pastanaga Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b>	10 <b>Patates amb hortalisses</b> Lluç al forn amb salsa verda Enciam i geminats Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b>
	<i>Amanida d'arròs i formatge fresc</i>	<i>Crema de verdures Peix blau</i>	<i>Amanida de patata Ou</i>	<i>Verdura al forn Pizza vegetal casolana</i>
13 Purè de pastanaga Ous durs amb tomàquet Enciam i blat de moro Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b>	14 Vichissoise (Porro ECO, patata i llet) <b>Pollastre al forn</b> Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b>	15 Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc Arròs ECO negre amb calamars Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b>	16 Mongeta tendra i patata <b>Gall d'indi a la planxa</b> Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b>	17 <b>Pasta sense al·lèrgens a la napolitana (tomàquet, pastanaga i carbassó)</b> <b>Bacallà fresc arrebossat (no gluten / no ou)</b> Daus de carbassa ECO al forn amb oli i sal Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b>
<i>Pasta amb tomàquet Carn blanca</i>	<i>Verdures al forn Peix blanc</i>	<i>Mongeta tendra i patata Ou</i>	<i>Amanida Carn vermella</i>	<i>Crema de verdures Tacos vegetals casolans</i>
20 Purè de patata <b>Tiretes de lluç cruixents (no gluten/no ou)</b> Enciam i poma Fruita del temps <b>Pa sense gluten / Crostons sense gluten</b>	21 Arròs pilaff ECO Gall d'indi a l'orenga (guisat amb sofregit i xampinyons) Enciam i ravenets Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b>	22 Purè de pastanaga Truita de patata i ceba Enciam i pastanaga Fruita del temps <b>Pa sense gluten amb tomàquet</b>	23 SANT JORDI <b>Sopa de pasta sense al·lèrgens</b> Botifarra de porc al forn Patates al forn Batut casolà de iogurt ECO i plàtan <b>Pa sense gluten</b>	24 Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro i ou dur <b>Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella</b> Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b>
<i>Sopa de pasta sense al·lèrgens Ou</i>	<i>Pasta amb verdures i formatge</i>	<i>Crema de verdures Carn blanca</i>	<i>Coca de verdures</i>	<i>Verdura al forn Hamburguesa vegetal casolana</i>
27 Arròs integral ECO amb tomàquet Truita d'espinaçs i patata Enciam i pastanaga Fruita del temps <b>Pa sense gluten amb tomàquet</b>	28 Amanida d'enciams, nous, panses i crostons sense gluten <b>Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella</b> Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b>	29 Arròs amb verdures Pollastre al forn Panís de blat de moro al forn Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b>	30 <b>Patates amb hortalisses Maira arrebossada sense gluten</b> Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b>	1
<i>Verdures al forn Tofu a la planxa</i>	<i>Mongeta i patata Carn blanca</i>	<i>Arròs amb verdures Ou</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](http://www.paidos.cat)