

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p><b>4</b></p> <p><b>Arròs amb verdures</b> <b>Filet de lluç a la romana</b> <b>(NO gluten NO ou)</b> Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Pasta sense al·lèrgens amb verdures i formatge</i></p>	<p><b>5</b></p> <p>Amanida d'enciams, tomàquet, pastanaga i verat <b>Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella</b> iogurt ECO natural <b>Pa sense gluten</b> Formatge ratllat</p> <p><i>Amanida de patata</i> <i>Carn blanca</i></p>	<p><b>6</b></p> <p>Patates amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Llom rostit amb salsa de poma Enciam i olives verdes Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Arròs integral amb hortalisses</i> <i>Ou</i></p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Puré de pastanaga</b> Pollastre a l'allet Pastanaga saltada Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b> Crostons de pa sense gluten</p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Peix blau</i></p>	<p><b>8</b></p> <p>Sopa de peix amb arròs ECO (sofregit i fumet de peix) Truita de carbassó, patata i ceba Amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps <b>Pa sense gluten amb tomàquet</b></p> <p><i>Verdura al forn</i> <i>Pizza vegetal casolana</i></p>
<p><b>11</b></p> <p>Mongeta tendra i patata Salmó al forn amb salsa de verduretes (pastanaga i ceba) Amanida d'enciam i panses Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Sopa</i> <i>Ou</i></p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Pasta sense al·lèrgens amb salsa d'alfàbrega i formatge</b> Ous durs amb tomàquet Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b> Formatge ratllat</p> <p><i>Amanida d'espinacs</i> <i>Peix blanc</i></p>	<p><b>13</b></p> <p>Patates amb espinacs (ceba, pastanaga, espinacs, pebrot i tomàquet) <b>Seitó arrebossat (NO gluten NO ou)</b> Enciam i olives verdes Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Amanida d'arròs i formatge fresc</i></p>	<p><b>14</b></p> <p>Arròs ECO integral amb tomàquet Pollastre al forn Xampinyons saltats amb all i julivert Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Amanida de patata</i> <i>Ou</i></p>	<p><b>15</b></p> <p>Puré de carbassó (amb ceba i patata) <b>Truita francesa</b> Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b> Crostons de pa sense gluten</p> <p><i>Mongeta i patata</i> <i>Hamburguesa vegetal</i></p>
<p><b>18</b></p> <p>Amanida d'enciams, tomàquet, blat de moro, olives i formatge fresc <b>Fideuà sense al·lèrgens (Peix, calamars, sofregit)</b> Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b> Lactonesa amb all</p> <p><i>Verdures saltejades amb arròs</i></p>	<p><b>19</b></p> <p><b>Patates guisades (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)</b> Truita de patata i ceba Amanida d'enciam i pastanaga iogurt ECO natural <b>Pa sense gluten amb tomàquet</b></p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Carn blanca</i></p>	<p><b>20</b></p> <p><b>Crema de pastanaga</b> <b>Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella</b> Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps <b>Pa sense gluten / Formatge ratllat</b></p> <p><i>Amanida</i> <i>Peix blau</i></p>	<p><b>21</b></p> <p>Bledes amb patata ECO Hamburguesa de vedella mixta Tomàquet al forn Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b> Formatge (tall)</p> <p><i>Amanida de pasta sense al·lèrgens</i> <i>Ou</i></p>	<p><b>22</b></p> <p>Arròs pilaff ECO <b>Gall d'indi a la planxa</b> Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Saltejat de verdures</i> <i>Tacos vegetals casolans</i></p>
<p><b>25</b></p> <p>FESTA</p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Pasta sense al·lèrgens amb verduretes</b> <b>Pollastre a la planxa</b> Enciam i olives verdes Fruita de temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Amanida de patata</i> <i>Peix blanc</i></p>	<p><b>27</b></p> <p>Mongeta tendra i patata Lluç amb salsa marinera Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Amanida</i> <i>Ou</i></p>	<p><b>28</b></p> <p><b>Puré de pastanaga</b> Truita d'espinacs i patata Amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps <b>Pa sense gluten amb tomàquet</b></p> <p><i>Arròs amb verdures</i> <i>Carn blanca</i></p>	<p><b>29</b></p> <p><b>Arròs a l'estil japonès SENSE SOJA</b> Pollastre arrebossat a l'estil japonès Panís de blat de moro al forn Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Pizza vegetal casolana</i></p>

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)