

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p><b>4</b></p> <p><b>Arròs amb verdures</b> Filet de lluç a la romana (NO gluten NO ou) Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa sense gluten</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 Pa sense gluten Formatge ratllat</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 Pa sense gluten</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> Croston de pa sense gluten</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 Pa sense gluten amb tomàquet</p>
<i>Pasta sense al·lèrgens amb verdures i formatge</i>	<i>Amanida de patata Carn blanca</i>	<i>Arròs integral amb hortalisses Ou</i>	<i>Crema de verdures Peix blau</i>	<i>Verdura al forn Pizza vegetal casolana</i>
<p><b>11</b></p> <p>Mongeta tendra i patata Salmó al forn amb salsa de verdures (pastanaga i ceba) Amanida d'enciam i panses Fruita del temps Pa sense gluten</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 Pa sense gluten Formatge ratllat</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 Pa sense gluten</p>	<p><b>14</b></p> <p>Arròs ECO integral amb tomàquet Pollastre al forn Xampinyons saltats amb all i julivert Fruita del temps Pa sense gluten</p>	<p><b>15</b></p> <p>Puré de carbassó (amb ceba i patata) <b>Truita francesa</b> Fruita del temps Pa sense gluten Croston de pa sense gluten</p>
<i>Sopa Ou</i>	<i>Amanida d'espinacs Peix blanc</i>	<i>Amanida d'arròs i formatge fresc</i>	<i>Amanida de patata Ou</i>	<i>Mongeta i patata Hamburguesa vegetal</i>
<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 Pa sense gluten Lactonesa amb all</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 Pa sense gluten amb tomàquet</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 Pa sense gluten / Formatge ratllat</p>	<p><b>21</b></p> <p>Bledes amb patata ECO Hamburguesa de vedella mixta Tomàquet al forn Fruita del temps Pa sense gluten Formatge (tall)</p>	<p><b>22</b></p> <p>Arròs pilaf ECO <b>Gall d'indi a la planxa</b> Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa sense gluten</p>
<i>Verdures saltejades amb arròs</i>	<i>Crema de verdures Carn blanca</i>	<i>Amanida Peix blau</i>	<i>Amanida de pasta sense al·lèrgens Ou</i>	<i>Saltejat de verdures Tacos vegetals casolans</i>
<p><b>25</b></p> <p>FESTA</p>	<p><b>26</b></p> <p>Arròs ECO integral amb tomàquet <b>Pollastre a la planxa</b> Enciam i olives verdes Fruita de temps Pa sense gluten</p>	<p><b>27</b></p> <p>Mongeta tendra i patata Lluç amb salsa marinera Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten</p>	<p><b>28</b></p> <p><b>Pasta sense al·lèrgens amb verdures</b> Truita d'espinacs i patata Amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps Pa sense gluten amb tomàquet</p>	<p><b>29</b></p> <p><b>Puré de pastanaga</b> <b>Nuggets casolans de pollastre (NO gluten NO ou)</b> Panís de blat de moro al forn Fruita del temps Pa sense gluten</p>
	<i>Amanida de patata Peix blanc</i>	<i>Amanida Ou</i>	<i>Arròs amb verdures Carn blanca</i>	<i>Crema de verdures Pizza vegetal casolana</i>

Les amanides dels infants d'13, 14, 15 i 18 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)