

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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