

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| <p><b>1</b></p> <p>Purè de llegums (cigró, mongeta i hortalisses)<br/>Filet de lluç a la romana<br/>Enciam i olives verdes<br/>Fruita del temps<br/>Pa integral<br/><b>Crostons casolans</b></p> <p><i>Crema de verdures</i><br/><i>Ou</i></p> | <p><b>2</b></p> <p>Arròs integral ECO amb tomàquet<br/>Truita de patata i carbassó<br/>Enciam i cogombre<br/>Iogurt ECO natural<br/>Pa amb tomàquet</p> <p><i>Mongeta i patata</i><br/><i>Peix blanc</i></p>                       | <p><b>3</b></p> <p>Mongetes saltades al pebre vermell<br/>Salsitxes al forn<br/>Samfaina<br/>Fruita del temps<br/>Pa integral</p> <p><i>Amanida de pasta amb formatge fresc</i></p>                                     | <p><b>4</b></p> <p>Bledes amb patata<br/>Pollastre al forn<br/>Tomàquet amanit amb orenga<br/>Fruita del temps<br/>Pa integral</p> <p><i>Verdures al forn</i><br/><i>Amanida de lletnies</i></p>   | <p><b>5</b></p> <p>Amanida d'enciam, pastanaga, blat de moro i verat<br/><b>Pasta amb bolonyesa de vedella</b><br/>Fruita del temps<br/>Pa integral<br/>Formatge ratllat</p> <p><i>Amanida</i><br/><i>Pizza vegetal casolana</i></p> |
| <p><b>8</b></p> <p>Lletnies ECO guisades amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)<br/>Ous durs amb tomàquet<br/>Enciam i cogombre<br/>Fruita del temps<br/>Pa integral</p> <p><i>Arròs amb verdures</i><br/><i>Carn blanca</i></p> | <p><b>9</b></p> <p>Amanida d'enciams, tomàquet, blat de moro, olives i formatge fresc<br/>Fideuà (peix, calamars, sofregit)<br/>Fruita del temps<br/>Pa integral<br/>Lactonesa</p> <p><i>Cuscús amb verdures</i><br/><i>Ou</i></p> | <p><b>10</b></p> <p>Arròs pilaff ECO<br/>Gall d'indi a l'orenga<br/>Enciam i pastanaga<br/>Fruita del temps<br/>Pa integral</p> <p><i>Saltejat de verdures</i><br/><i>Peix blau</i></p>                                 | <p><b>11</b></p> <p>Crema de pèsols<br/>Macarrons integrals ECO amb bolonyesa vegetal ECO (seità i sofregit de tomàquet)<br/>Fruita del temps<br/>Pa integral<br/>Formatge ratllat</p> <p><i>Amanida</i><br/><i>Saltejat de mongeta blanca</i></p> | <p><b>12</b></p> <p>Mongeta tendra i patata<br/>Bacallà al forn<br/>Carbassó arrebossat<br/>Fruita del temps<br/>Pa integral</p> <p><i>Crema de verdures</i><br/><i>Hamburguesa vegetal casolana</i></p>                             |
| <p><b>15</b></p> <p>Hummus amb bastonets de pastanaga<br/>Arròs ECO negre amb calamars<br/>Fruita del temps<br/>Pa integral<br/>Lactonesa</p> <p><i>Saltejat de verdures</i><br/><i>Peix blanc</i></p>   | <p><b>16</b></p> <p>Purè de verdures<br/>Truita de patates<br/>Enciam i pastanaga<br/>Iogurt ECO natural<br/>Pa amb tomàquet<br/><b>Crostons casolans</b></p> <p><i>Bledes amb patata</i><br/><i>Ou</i></p>                        | <p><b>17</b></p> <p>Cuscús ECO amb hortalisses (pastanaga, carbassó i ceba)<br/>Pollastre al forn<br/>Panís de blat de moro al forn<br/>Fruita del temps<br/>Pa integral</p> <p><i>Amanida de pasta amb cigrons</i></p> | <p><b>18</b></p> <p>Amanida d'enciam, pastanaga, blat de moro i ou dur<br/>Lasanya de lletnies ECO (amb sofregit de tomàquet i beixamel d'arròs)<br/>Fruita del temps<br/>Pa integral</p> <p><i>Crema de verdures</i><br/><i>Carn blanca</i></p>   | <p><b>19</b></p> <p><b>Hamburguesa completa (100% vedella) amb pa de barra</b><br/>Patates fregides<br/>Gelat</p> <p><i>Verdures al forn</i><br/><i>Tacos vegetals casolans</i></p>  |
| <p><b>22</b></p> <p>VACANCES</p>   | <p><b>23</b></p> <p>VACANCES</p>   | <p><b>24</b></p> <p>VACANCES</p>  | <p><b>25</b></p> <p>VACANCES</p>   | <p><b>26</b></p> <p>VACANCES</p>   |

Les amanides dels infants del 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)