

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>1</p> <p>Gratinat de coliflor i patata Truita de patates i carbassó Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Peix blanc</i></p>	<p>2</p> <p>Cigrons saltejats amb espinacs Daus de gall d'indi a la provençal Enciam i blat de moro Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Mongeta i patata</i> <i>Ou</i></p>	<p>3</p> <p>Bròquil amb patata Coca vegana de verdures amb tofu fumat i formatge ratllat vegà logurt natural ECO sense sucre</p> <p><i>Amanida de pasta sense gluten amb formatge fresc</i></p>	<p>4</p> <p>Crema de pèsols i patata Gallineta amb salsa verda Ceba confitada Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Verdures al forn</i> <i>Amanida de llenties</i></p>	<p>5</p> <p>Arròs integral pilaff Daus de porc amb salsa de poma Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Amanida</i> <i>Pizza vegetal sense gluten casolana</i></p>
<p>8</p> <p>Espinacs amb patata Pollastre al forn amb taronja Enciam i blat de moro Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Arròs amb verdures</i> <i>Ou</i></p>	<p>9</p> <p>Amanida completa amb enciam, tomàquet, pastanaga, poma i nous Espaguetis SENSE gluten amb bolonyesa vegetal de llenties Fruita del temps Pa sense gluten Formatge ratllat</p> <p><i>Verdures al forn</i> <i>Peix blau</i></p>	<p>10</p> <p>Arròs integral amb tomàquet Peix fresc de mercat Enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre Pa sense gluten</p> <p><i>Amanida</i> <i>Saltejat de mongeta blanca</i></p>	<p>11</p> <p>Amanida de cigrons (tomàquet, blat de moro, oliva verda) Truita de patates Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Saltejat de verdures</i> <i>Carn blanca</i></p>	<p>12</p> <p>Crema de pastanaga Burrito de blat de moro amb tires de pollastre Fruita del temps</p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Hamburguesa vegetal casolana</i></p>
<p>15</p> <p>Mongeta tendra amb patata Lluç amb salsa verda Enciam i olives Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Amanida de pasta sense gluten amb cigrons</i></p>	<p>16</p> <p>Amanida de llenties SENSE gluten (amb tomàquet, blat de moro i oliva verda) Truita d'espinacs i patata Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Carn blanca</i></p>	<p>17</p> <p>Purè de verdures Cigrons saltejats amb verdures logurt natural ECO sense sucre Pa sense gluten</p> <p><i>Bledes amb patata</i> <i>Ou</i></p>	<p>18</p> <p>Arròs integral amb verdures (sense llegums) Fricandó de vedella amb bolets Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten</p> <p><i>Saltejat de verdures</i> <i>Peix blanc</i></p>	<p>19</p> <p>Macarrons SENSE gluten gratinats amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre SENSE gluten Gelat de gel Pa sense gluten</p> <p><i>Verdures al forn</i> <i>Tacos vegetals casolans</i></p>
<p>22</p> <p>VACANCES</p>	<p>23</p> <p>VACANCES</p>	<p>24</p> <p>VACANCES</p>	<p>25</p> <p>VACANCES</p>	<p>26</p> <p>VACANCES</p>

Les amanides dels infants d'I3, I4, I5 i I1R 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