

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p><b>1</b> Patates guisades amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) <b>Filet de lluç a la romana (NO gluten NO ou)</b> Enciam i olives verdes Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b> Croston sense gluten</p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Ou</i></p>	<p><b>2</b> Arròs integral ECO amb tomàquet Trita de patata i carbassó Enciam i cogombre Iogurt ECO natural <b>Pa sense gluten amb tomàquet</b></p> <p><i>Mongeta i patata</i> <i>Peix blanc</i></p>	<p><b>3</b> <b>Purè de pastanaga</b> Salsitxes al forn Samfaina Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Amanida de pasta sense al·lèrgens</i> <i>amb formatge fresc</i></p>	<p><b>4</b> Bledes amb patata Pollastre al forn Tomàquet amanit amb orenga Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Verdures al forn</i> <i>Carn blanca</i></p>	<p><b>5</b> Amanida d'enciam, pastanaga, blat de moro i verat <b>Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella</b> Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b> Formatge ratllat</p> <p><i>Amanida</i> <i>Pizza (sense gluten) vegetal casolana</i></p>
<p><b>8</b> Patates guisades amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Ous durs amb tomàquet Enciam i cogombre Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Arròs amb verdures</i> <i>Carn blanca</i></p>	<p><b>9</b> Amanida d'enciam, 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</p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Ou</i></p>	<p><b>10</b> Arròs pilaff ECO Gall d'indi a l'orenga Enciam i pastanaga Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Saltejat de verdures</i> <i>Peix blau</i></p>	<p><b>11</b> <b>Purè de pastanaga</b> <b>Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella</b> Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b> Formatge ratllat</p> <p><i>Amanida</i> <i>Ou</i></p>	<p><b>12</b> Mongeta tendra i patata Bacallà al forn <b>Carbassó arrebossat NO gluten NO ou</b> Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Hamburguesa vegetal casolana</i></p>
<p><b>15</b> Arròs integral ECO amb tomàquet Trita de patata i ceba Enciam i olives Fruita del temps <b>Pa sense gluten amb tomàquet</b></p> <p><i>Saltejat de verdures</i> <i>Peix blanc</i></p>	<p><b>16</b> <b>Purè de pastanaga</b> Salmó amb salsa de verdures (pastanaga i ceba) Enciam i pastanaga Iogurt ECO natural <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Bledes amb patata</i> <i>Ou</i></p>	<p><b>17</b> Espirals ECO amb salsa de carbassa Pollastre amb salsa d'ametlles Enciam i blat de moro Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b> Formatge ratllat</p> <p><i>Amanida de pasta sense al·lèrgens</i> <i>amb formatge fresc</i></p>	<p><b>18</b> Amanida d'enciam, pastanaga, blat de moro i ou dur <b>Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella</b> Fruita del temps <b>Pa sense gluten</b></p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Carn blanca</i></p>	<p><b>19</b> <b>Hamburguesa completa (100% vedella) amb pa sense gluten</b> Patates fregides Gelat</p> <p><i>Verdures al forn</i> <i>Tacos vegetals casolans</i></p>
<p><b>22</b> VACANCES</p>	<p><b>23</b> VACANCES</p>	<p><b>24</b> VACANCES</p>	<p><b>25</b> VACANCES</p>	<p><b>26</b> VACANCES</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)