



MENÚ JUNY – DIETA TOVA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Patata bullida Lluç a la planxa / forn Poma o plàtan	2 Arròs bullit Trita francesa iogurt ECO natural	3 Puré de pastanaga Gall d'indi a la planxa / forn Poma o plàtan	4 Patata bullida Pollastre a la planxa / forn Poma o plàtan	5 Pasta bullida Vedella a la planxa Poma o plàtan
8 Patata bullida Ous durs SENSE tomàquet Poma o plàtan	9 Pasta bullida Calamars a la planxa Poma o plàtan	10 Arròs bullit Gall d'indi a la planxa / forn Poma o plàtan	11 Puré de pastanaga Vedella a la planxa Poma o plàtan	12 Patata bullida Bacallà al forn Poma o plàtan
15 Arròs bullit Calamars a la planxa Poma o plàtan	16 Puré de pastanaga Bacallà planxa / forn iogurt ECO natural	17 Cuscús ECO (SENSE hortalisses) Pollastre a la planxa / forn Poma o plàtan	18 Pasta bullida Gall d'indi a la planxa / forn Poma o plàtan	19 Hamburguesa 100% vedella a la planxa Patata bullida Poma o plàtan
22 VACANCES	23 VACANCES	24 VACANCES	25 VACANCES	26 VACANCES

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