

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

<p>1</p> <p>Purè de llegums (cigró, mongeta i hortalisses) Filet de lluç a la romana Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa integral Crostats casolans</p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Ou</i></p>	<p>2</p> <p>Arròs integral ECO amb tomàquet Truita de patata i carbassó Enciam i cogombre Fruita del temps Pa amb tomàquet</p> <p><i>Mongeta i patata</i> <i>Peix blanc</i></p>	<p>3</p> <p>Mongetes saltades al pebre vermell Salsitxes al forn Samfaina Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Amanida de pasta amb formatge</i> <i>vegà</i></p>	<p>4</p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn Tomàquet amanit amb orenga Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Verdures al forn</i> <i>Amanida de llenties</i></p>	<p>5</p> <p>Amanida d'enciam, pastanaga, blat de moro i verat Espaguetis amb bolonyesa vegetal ECO (soja i sofregit de tomàquet) Fruita del temps Pa integral No formatge</p> <p><i>Amanida</i> <i>Pizza vegetal casolana</i></p>
<p>8</p> <p>Llenties ECO guisades amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Ous durs amb tomàquet Enciam i cogombre Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Arròs amb verdures</i> <i>Carn blanca</i></p>	<p>9</p> <p>Amanida d'enciams, tomàquet, blat de moro, olives SENSE formatge fresc Fideuà (peix, calamars, sofregit) Fruita del temps Pa integral NO Lactonesa</p> <p><i>Cuscús amb verdures</i> <i>Ou</i></p>	<p>10</p> <p>Arròs pilaff ECO Gall d'indi a l'orenga Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Saltejat de verdures</i> <i>Peix blau</i></p>	<p>11</p> <p>Crema de pèsols Macarrons integrals ECO amb bolonyesa vegetal ECO (seità i sofregit de tomàquet) Fruita del temps Pa integral No formatge</p> <p><i>Amanida</i> <i>Saltejat de mongeta blanca</i></p>	<p>12</p> <p>Mongeta tendra i patata Bacallà al forn Carbassó arrebossat Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Hamburguesa vegetal casolana</i></p>
<p>15</p> <p>Hummus amb bastonets de pastanaga Arròs saltat amb calamars Fruita del temps Pa integral NO Lactonesa</p> <p><i>Saltejat de verdures</i> <i>Peix blanc</i></p>	<p>16</p> <p>Mongetes saltades al pebre vermell Lluç al forn amb crostra Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa amb tomàquet</p> <p><i>Bledes amb patata</i> <i>Ou</i></p>	<p>17</p> <p>Cuscús ECO amb hortalisses (pastanaga, carbassó i ceba) Pollastre al forn Enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral</p> <p><i>Amanida de pasta amb cigrons</i></p>	<p>18</p> <p>Gaspatxo Espaguetis ECO amb bolonyesa vegetal de soja Fruita del temps Pa integral No formatge</p> <p><i>Crema de verdures</i> <i>Carn blanca</i></p>	<p>19</p> <p>Hamburguesa completa (100% porc) amb pa de barra Patates fregides Gelat No formatge</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