



MENÚ SETEMBRE DIETA TOVA

2026-27

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
7 VACANCES D'ESTIU	8 Pasta blanca Vedella a la planxa Iogurt ECO natural Pa blanc	9 Arròs blanc Pollastre a la planxa / forn Poma o plàtan Pa blanc	10 Purè de carbassó Truita francesa Poma o plàtan Pa blanc	11 FESTA
14 Patata bullida Truita francesa Poma o plàtan Pa blanc	15 Patata bullida Lluç a la planxa / forn Poma o plàtan Pa blanc	16 Arròs blanc Gall d'indi a la planxa / forn Poma o plàtan Pa blanc	17 Pasta blanca Vedella a la planxa Poma o plàtan Pa blanc	18 Purè de pastanaga Bacallà a la planxa / forn Poma o plàtan Pa blanc
21 Pasta blanca Vedella a la planxa Poma o plàtan Pa blanc	22 Patata bullida Truita francesa Iogurt ECO natural Pa blanc	23 Arròs blanc Salmó al forn SENSE salsa Poma o plàtan Pa blanc Pa integral	24 Purè de pastanaga Pollastre a la planxa / forn Poma o plàtan Pa blanc	25 Patata bullida Lluç a la planxa / forn Poma o plàtan Pa blanc
28 Arròs blanc Ous durs SENSE tomàquet Poma o plàtan Pa blanc	29 Pasta blanca Vedella a la planxa Poma o plàtan Pa blanc	30 Patata bullida Gall d'indi a la planxa Poma o plàtan Pa blanc		

Les amanides dels infants d'I3, I4, I5 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

Paidos
Fundesplai