

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7	VACANCES D'ESTIU	8	Amanida d'enciams, blat de moro, pastanaga i verat Pasta SENSE gluten amb bolonyesa de vedella logurt ECO natural Pa sense gluten	9	Arròs ECO integral amb tomàquet Pollastre al forn Enciam i cogombre Fruita del temps Pa sense gluten	10	Purè carbassó (amb patata i ceba) Crotons de pa sense gluten Trita de patata i ceba Enciam i blat de moro Fruita del temps Pa sense gluten amb tomàquet	11	FESTA
			<i>Amanida de llenties</i>		<i>Amanida de patata Ou</i>		<i>Arròs saltejat amb verdures Peix blanc</i>		
14	Llenties ECO guisades amb hortalisses Trita de patata, carbassó i ceba Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten amb tomàquet	15	Mongeta tendra i patata Lluç arrebossat NO gluten NO ou Enciam i tomàquet Fruita del temps Pa sense gluten	16	Arròs ECO pilaf Gall d'indi a l'orenga (amb sofregit i xampinyons) Enciam i cogombre Fruita del temps Pa sense gluten	17	Pasta SENSE gluten a la napolitana (tomàquet, pastanaga i carbassó) Formatge ratllat Vedella estofada amb patates Fruita del temps Pa sense gluten	18	Purè de llegums (cigró, mongeta i hortalisses) Crotons de pa sense gluten Bacallà amb samfaina Fruita del temps Pa sense gluten
	<i>Amanida de pasta sense gluten amb formatge fresc</i>		<i>Amanida verda amb fruits secs Carn blanca</i>		<i>Arròs amb verdures Ou</i>		<i>Saltejat de verdures Cigró saltat</i>		<i>Verdura al forn Pizza vegetal casolana (sense gluten)</i>
21	Crema de verdures Pasta SENSE gluten amb bolonyesa de vedella Formatge ratllat Fruita del temps Pa sense gluten	22	Mongetes saltades al pebre vermell Trita de patata i ceba Enciam i pastanaga logurt ECO natural Pa sense gluten amb tomàquet	23	Arròs integral amb tomàquet Salmó al forn amb salsa de verdures (pastanaga i ceba) Enciam, poma i sèsam Fruita del temps / Pa sense gluten	24	Bròquil amb patata Pollastre al forn amb salsa d'ametlles (all, ceba i ametlles) Enciam i olives Fruita del temps / Pa sense gluten	25	Patates estofades amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Lluç a la romana NO gluten NO ou Tomàquet al forn Fruita del temps Pa sense gluten
	<i>Amanida verda amb formatge fresc Peix blanc</i>		<i>Amanida d'arròs Carn blanca</i>		<i>Verdures al forn Ou</i>		<i>Crema de verdures Mongeta blanca saltada</i>		<i>Saltejat de verdures Tacos vegetals</i>
28	Llenties ECO guisades amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Ous durs amb tomàquet Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa sense gluten	29	Enciam, taronja, nous i crotons SENSE gluten Pasta SENSE gluten amb bolonyesa de vedella Formatge ratllat Fruita del temps / Pa sense gluten	30	Bledes amb patata Gall d'indi amb salsa de poma Enciam i olives Fruita del temps Pa sense gluten				
	<i>Crema de verdures Carn blanca</i>		<i>Saltejat de verdures Llenties saltades</i>		<i>Amanida Peix blau</i>				

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