Escola Jaume Ferran i Clua

MENÚ OCTUBRE - LACTOSA

2026-27

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 Sopa de peix amb arròs ECO (sofregit i fumet de peix) Salsitxes de porc al forn amb tomàquet Xips de moniato Fruita del temps Pa integral	**2** Puré de llegums (cigró, mongeta i hortalisses) **Crostons de pa casolans** Lluç al forn amb salsa verda Enciam i germinats Fruita del temps / Pa integral
			Verdures al forn *Ou*	*Amanida* *Coca de verdures*
5 Sopa d'au amb pasta ECO Salmó al forn amb salsa de verduretes (pastanaga i ceba) Amanida d'enciam i magrana Fruita del temps Pa integral	**6** Cigrons ECO guisats amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet) Pit de pollastre arrebossat Amanida d'enciam i blat de moro **Iogurt nautral SENSE lactosa** Pa integral	**7** Arròs ECO integral amb tomàquet Truita de patata i ceba Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps Pa amb tomàquet	**8** Crema de carbassa (amb pastanaga, ceba i patata) **Crostons de pa casolans** Estofat de sípia amb patates i pèsols Fruita del temps Pa integral	**9** **Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives NO formatge fresc** **Lasanya de llenties ECO NO formatge (sofregit de tomàquet i beixamel d'arròs)** Fruita del temps Pa integral
Amanida de patata *Carn blanca*	*Amanida verda amb formatge fresc sense lactosa i ou*	*Crema de verdures* *Peix blau*	*Mongeta tendra i patata* *Carn vermella*	*Verdura al forn* *Pizza vegetal casolana*
12 FESTA	**13** Amanida d'enciams, pastanaga, poma i blat de moro Espaguetis integrals ECO amb bolonyesa vegetal (soja i sofregit de tomàquet) **Formatge ratllat SENSE lactosa** Fruita del temps / Pa integral	**14** Bledes amb patata eco Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps Pa integral	**15** Llenties ECO guisades amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Truita de carbassó, patata i ceba Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa amb tomàquet	**16** Arròs pilaff ECO Gall d'indi a l'orenga (amb sofregit i xampinyons) Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa integral
	Verdures al forn *Peix blanc*	*Arròs amb verdures* *Ou*	*Pasta amb tomàquet* *Carn blanca*	*Crema de verdures* *Tacos vegetals casolans*
19 **Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives NO formatge fresc** **Aròs ECO saltat amb calamars** **NO Lactonesa amb all** Fruita del temps Pa integral	**20** Mongeta tendra i patata Pèsols ofegats amb pernil i ceba Amanida d'enciam i blat de moro **Iogurt nautral SENSE lactosa** Pa integral	**21** Espirals integrals amb salsa de remolatxa, tomàquet i pastanaga **Formatge ratllat SENSE lactosa** Truita d'espinacs Amanida d'enciams i poma Fruita del temps / Pa integral	**22** Crema de carbassa (amb pastanaga, ceba i patata) **Crostons de pa casolans** Bacallà amb tomàquet Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps / Pa integral	**23** Cigrons ECO guisats amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Pollastre a l'allet Albergínia arrebossada Fruita del temps Pa integral
Sopa de pasta *Ou*	*Pasta amb verdures i formatge sense lactosa*	*Crema de verdures* *Peix blau*	*Amanida de quinoa amb formatge fresc sense lactosa*	*Verdura al forn* *Hamburguesa vegetal casolana*
26 Llenties ECO guisades amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Truita de patata i ceba Amanida d'enciam i magrana Fruita del temps Pa amb tomàquet	**27** Trinxat de col i patata Tiretes de lluç cruixents Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral	**28** Arròs ECO integral saltat amb verdures (pastanaga, carbassa, pebrot i xampinyons) Gall d'indi al curri Amanida d'enciams i panses Fruita del temps Pa integral	**29** Amanida d'enciams, tomàquet, pastanaga i verat Fideus a la cassola (sofregit de tomàquet, costella i salsitxes de porc) Fruita del temps Pa integral	**30** FESTA
Verdures al forn *Tofu a la planxa*	*Pèsols saltejats amb patata* *Carn blanca*	*Arròs amb verdures* *Ou*	*Crema de verdures* *Peix 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

Menú elaborat per Marisa Cera, dietista col·legiada CAT000326