

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 pastanaga Croston de pa Lluç al forn amb salsa verda Enciam i germinats Fruita del temps / Pa integral
			<i>Verdures al forn</i> <i>Ou</i>	<i>Amanida</i> <i>Coca de verdres</i>
5 Sopa d'au amb pasta ECO Salmó al forn amb salsa de verdures (pastanaga i ceba) Amanida d'enciam i magrana Fruita del temps Pa integral	6 Patates amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet) Pit de pollastre arrebossat Amanida d'enciam i blat de moro Iogurt ECO neutral 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) Croston de pa Sípia amb patates NO pèsols Fruita del temps Pa integral	9 Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc Pasta amb bolonyesa de vedella Fruita del temps Pa integral
<i>Amanida de patata</i> <i>Carn blanca</i>	<i>Amanida verda amb formatge fresc</i> <i>Ou</i>	<i>Crema de verdres</i> <i>Peix blau</i>	<i>Mongeta tendra i patata</i> <i>Carn vermella</i>	<i>Verdura al forn</i> <i>Pizza vegetal casolana</i>
12 FESTA	13 Amanida d'enciams, pastanaga, poma i blat de moro Pasta amb bolonyesa de vedella Formatge ratllat Fruita del temps Pa integral	14 Bledes amb patata eco Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps Pa integral	15 Puré de pastanaga Truita de carbassó, patata i ceba Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa amb tomàquet	16 Arròs pilaf ECO Gall d'indi a l'orenga (amb sofregit i xampinyons) Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa integral
	<i>Verdures al forn</i> <i>Peix blanc</i>	<i>Arròs amb verdres</i> <i>Ou</i>	<i>Pasta amb tomàquet</i> <i>Carn blanca</i>	<i>Crema de verdres</i> <i>Tacos vegetals casolans</i>
19 Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc Aròs ECO negre amb calamars Lactonesa amb all Fruita del temps Pa integral	20 Mongeta tendra i patata Gall d'indi a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Iogurt ECO neutral Pa integral	21 Espirals integrals amb salsa de remolatxa, tomàquet i pastanaga Formatge ratllat Truita d'espinacs Amanida d'enciams i poma Fruita del temps / Pa integral	22 Crema de carbassa (amb pastanaga, ceba i patata) Croston de pa Bacallà amb tomàquet Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps / Pa integral	23 Patates amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet) Pollastre a l'allet Albergínia arrebossada Fruita del temps Pa integral
<i>Sopa de pasta</i> <i>Ou</i>	<i>Pasta amb verdres i formatge</i>	<i>Crema de verdres</i> <i>Peix blau</i>	<i>Amanida de quinoa amb formatge fresc</i>	<i>Verdura al forn</i> <i>Hamburguesa vegetal casolana</i>
26 Puré de pastanaga 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 verdres (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
<i>Verdures al forn</i> <i>Carn vermella</i>	<i>Saltejat amb patata i verdres</i> <i>Carn blanca</i>	<i>Arròs amb verdres</i> <i>Ou</i>	<i>Crema de verdres</i> <i>Peix blanc</i>	

Les amanides dels infants d'13, 14, 15 i 1R no contenen fruits secs.

MILLORES NUTRICIONALS

Productes ecològics: pasta, arròs, cuscús, llegums, iogurts, proteïna vegetal, Carns i verdres 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