Escola Gerbert d'Orlhac

MENÚ OCTUBRE – LLEGUMS / TRACES

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 sense gluten**	2 **Puré de pastanaga** **Crostons de pa NO gluten** Lluç al forn amb salsa verda Enciam i germinats Fruita del temps **Pa sense gluten**
			Verdures al forn *Ou*	*Amanida* *Coca de verdures sense gluten*
5 **Sopa d'au amb pasta sense al·lèrgens** Salmó al forn amb salsa de verduretes (pastanaga i ceba) Amanida d'enciam i magrana Fruita del temps **Pa sense gluten**	6 **Patates amb hortalisses** **(ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet)** **Pollastre arrebossat NO gluten / NO ou** Amanida d'enciam i blat de moro Iogurt ECO nautral **Pa sense gluten**	7 Arròs ECO integral amb tomàquet Truita de patata i ceba Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps **Pa sense gluten amb tomàquet**	8 Crema de carbassa (amb pastanaga, ceba i patata) **Crostons de pa NO gluten** **Sípia amb patates NO pèsols** Fruita del temps **Pa sense gluten**	9 Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc **Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella** Fruita del temps **Pa sense gluten**
Amanida de patata *Carn blanca*	*Amanida verda amb formatge fresc* *Ou*	*Crema de verdures* *Peix blau*	*Mongeta tendra i patata* *Carn vermella*	*Verdura al forn* *Pizza vegetal casolana sense gluten*
12 FESTA	13 Amanida d'enciams, pastanaga, poma i blat de moro **Pasta sense al·lèrgens amb bolonyesa de vedella** Formatge ratllat Fruita del temps / **Pa sense gluten**	14 Bledes amb patata eco Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps **Pa sense gluten**	15 **Puré de pastanaga** Truita de carbassó, patata i ceba Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps **Pa sense gluten amb tomàquet**	16 Arròs pilaff ECO Gall d'indi a l'orenga (amb sofregit i xampinyons) Enciam i olives verdes Fruita del temps **Pa sense gluten**
	Verdures al forn *Peix blanc*	*Arròs amb verdures* *Ou*	*Pasta sense al·lèrgens amb tomàquet* *Carn blanca*	*Crema de verdures* *Tacos vegetals casolans*
19 Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc Aròs ECO negre amb calamars Lactonesa amb all Fruita del temps **Pa sense gluten**	20 Mongeta tendra i patata **Gall d'indi a la planxa** Amanida d'enciam i blat de moro Iogurt ECO nautral **Pa sense gluten**	21 Espirals integrals amb salsa de remolatxa, tomàquet i pastanaga Formatge ratllat Truita d'espinacs Amanida d'enciams i poma Fruita del temps / **Pa NO gluten amb tomàquet**	22 Crema de carbassa (amb pastanaga, ceba i patata) **Crostons de pa NO gluten** Bacallà amb tomàquet Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps / **Pa sense gluten**	23 **Patates amb hortalisses** **(ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet)** Pollastre a l'allet **Albergínia arrebossada NO gluten / NO ou** Fruita del temps **Pa sense gluten**
Sopa de pasta sense al·lèrgens *Ou*	*Pasta sense al·lèrgens amb verdures i formatge*	*Crema de verdures* *Peix blau*	*Amanida de quinoa amb formatge fresc*	*Verdura al forn* *Hamburguesa vegetal casolana*
26 **Puré de pastanaga** Truita de patata i ceba Amanida d'enciam i magrana Fruita del temps **Pa sense gluten amb tomàquet**	27 Trinxat de col i patata **Lluç arrebossat NO gluten / NO ou** Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps **Pa sense gluten**	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 sense gluten**	29 Amanida d'enciams, tomàquet, pastanaga i verat **Pasta sense al·lèrgens a la cassola(sofregit de tomàquet, costella i salsitxes de porc)** Fruita del temps **Pa sense gluten**	30 FESTA
Verdures al forn *Carn vermella*	*Saltejat amb patata i verdures* *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