

Sense blat, blat de moro, PLV,  
ou, peix, llegum ni cacauet

# Octubre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

3 DILLUNS	4 DIMARTS	5 DIMECRES	6 DIJOUS	7 DIVENDRES
<p>Arròs saltat a/xampinyons i ceba</p> <p>Llom de porc al forn amb guarnició</p> <p>Fruita</p>	<p>Crema de verdures</p> <p>Pernillets pollastre forn amb enciam</p> <p>Fruita</p>	<p>Bledes i patata</p> <p>Gall d'indi a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs saltat amb carbassó i ceba</p> <p>Pollastre a la planxa amb guarnició</p> <p>Fruita</p>
10 DILLUNS	11 DIMARTS	FESTA		14 DIVENDRES
<p>Sopa brou amb arròs</p> <p>Estofat vedella S/P a/samf. Esc</p> <p>Fruita</p>	<p>Tricolor de verdures</p> <p>Pit de pollastre a/salsa de tomàquet</p> <p>Fruita</p>			<p>Quinoa a/xampis, pebrot i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb tomàquet i olives</p> <p>Fruita</p>
17 DILLUNS	18 DIMARTS	19 DIMECRES	20 DIJOUS	21 DIVENDRES
<p>Trinxat S/P s/carn</p> <p>Contra c. pollo al allet Esc amb enciam i olives</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs saltat amb carbassó</p> <p>Llom de porc al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita</p>	<p>Brasejat de verdures</p> <p>Gall d'indi a la planxa amb guarnició</p> <p>Fruita</p>	<p>Patata, pastanaga i ceba</p> <p>Quinoa saltada a/samfaina amb tomàquet</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Pollastre al forn amb guarnició</p> <p>Fruita</p>
24 DILLUNS	25 DIMARTS	26 DIMECRES	27 DIJOUS	28 DIVENDRES
<p>Espinacs i patata</p> <p>Estofat g.dindi S/P a/verdu Esc</p> <p>Fruita</p>	<p>Tricolor de verdures</p> <p>Quinoa a/xampis, pebrot i ceba amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita</p>	<p>Coliflor i patata</p> <p>Gall d'indi a la planxa amb enciam</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs integral a/verdures Esc</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb guarnició</p> <p>Fruita</p>	<p>Crema carbassa Esc</p> <p>Llom de porc al forn Enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Moniato</p>
				

LA FRUITA SERÀ PLÀTAN DE CANÀRIES, POMES DE LA VALL DE LORD ECOLÒGIQUES, CÍTRICS DE LES TERRES DE L'EBRE I PERA DE LLEIDA.  
Els nostres menús estan supervisats per dietistes - nutricionistes col·legiats (Núm. CAT000874 i Núm. CAT001899) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.  
RSIPAC: 26.06772/CAT RGSEAA: 26.12608/B