

Sense fructosa

Octubre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

3 DILLUNS	4 DIMARTS	5 DIMECRES	6 DIJOUS	7 DIVENDRES
Pasta a la carbonara vegetal Llom de porc al forn amb guarnició Fruita i pa	Crema de verdures Pernillets pollastre forn amb enciam Fruita i pa	Bledes i patata Truita de patata i ceba amb enciam logurt s/sucre i pa	Coliflor i patata Gall de Sant Pere al forn amb enciam Fruita i pa	Arròs saltat amb xampis i ceba Pollastre a la planxa amb guarnició Fruita i pa
10 DILLUNS	11 DIMARTS	 FESTA	13 DIJOUS	14 DIVENDRES
Sopa de fideus Llom de porc al forn amb guarnició Fruita i pa	Bròquil i patata Pit de pollastre a/salsa de tomàquet Fruita i pa		Arròs saltat amb olives Lluç al forn amb enciam Fruita i pa	Quinoa a/xampis i ceba Truita francesa amb enciam i olives logurt s/sucre i pa
17 DILLUNS	18 DIMARTS	19 DIMECRES	20 DIJOUS	21 DIVENDRES
Bledes i patata Contra c. pollo al allet Esc amb enciam i olives Fruita i pa	Arròs saltat amb carbassó Truita de ceba amb enciam Fruita i pa	Pasta saltada a/tonyina i olives Gall d'indi a la planxa amb guarnició logurt s/sucre i pa	Patates a/ceba i albergínia Peix blau S/M al forn amb enciam Fruita i pa	Arròs amb xampinyons Pollastre al forn amb guarnició Fruita i pa
24 DILLUNS	25 DIMARTS	26 DIMECRES	27 DIJOUS	28 DIVENDRES
Espaguetis amb pesto d'espínacs Gall d'indi a la planxa amb guarnició Fruita i pa	Patates saltades amb ou i olives Truita de tonyina amb enciam Fruita i pa	Coliflor i patata Lluç al forn amb enciam logurt s/sucre i pa	Arròs saltat amb espínacs i ceba Pit de pollastre a la planxa amb guarnició Fruita i pa	Pasta saltada amb tonyina i ceba Llom de porc al forn amb enciam Fruita i pa
				

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