

Sense porc

Octubre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

| 3 DILLUNS | 4 DIMARTS | 5 DIMECRES | 6 DIJOURS | 7 DIVENDRES |
|--|--|--|---|---|
| Pasta carbonara vegetal Llenties a la jardinera Fruita i pa integral | Crema de verdures Pernillets pollastre forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral | Cigrons estofats Esc Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga logurt s/sucre i pa integral | Mongetes verdes i patata Gall de Sant Pere al forn amb enciam i tomàquet Fruita i pa integral | Arròs int a/blat moro, carbassó, ceba Mongetes pintes a/tomàquet Fruita i pa integral |
| 10 DILLUNS | 11 DIMARTS | 12 DIMECRES | 13 DIJOURS | 14 DIVENDRES |
| Sopa de fideus Estofat vedella a/sanfaina Esc Fruita i pa integral | Tricolor de verdures Cigrons a/tomàquet, pastan i ceba Fruita i pa integral | FESTA | Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn Enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral | Crema de mongetes blanques Truita francesa amb tomàquet i olives logurt s/sucre i pa integral |
| 17 DILLUNS | 18 DIMARTS | 19 DIMECRES | 20 DIJOURS | 21 DIVENDRES |
| Trinxat s/carn Contra c. pollo al allet Esc amb enciam i olives Fruita i pa integral | Llenties estofades Truita de ceba amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral | Macarrons amb tomàquet Mongetes b. estofades Esc logurt s/sucre i pa integral | Patata, pastanaga i ceba Peix blau S/M al forn amb tomàquet i blat moro Fruita i pa integral | Arròs integral milanesa vegetal Crema pèsols Fruita i pa integral |
| 24 DILLUNS | 25 DIMARTS | 26 DIMECRES | 27 DIJOURS | 28 DIVENDRES |
| Espaguetis a/pesto d'espínacs Estofat g.dindi a/verdures Esc Fruita i pa integral | Minestra de verdures Truita de tonyina amb enciam i tomàquet Fruita i pa integral | Cigrons estofats Esc Lluç al forn amb enciam i blat de moro logurt s/sucre i pa integral | Arròs integral a/verdures Esc Llenties a la jardinera Fruita i pa integral | Crema carbassa Esc Pollastre al forn Enciam, llombarda i pastanaga Moniato i pa integral |
| |  |  |  |  |

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