

**Escola Xirinacs**

**E.Dieta astringent**

**Desembre**

**dilluns**

**dimarts**

**dimecres**

**dijous**

**divendres**

**2**

Arròs bullit

Pollastre al forn

Fruita i pa

**9**

Arròs bullit

Pollastre al forn

Fruita i pa

**16**

Arròs bullit

Pollastre al forn

Fruita i pa

**3**

Arròs bullit

Pollastre al forn

Fruita i pa

**10**

Arròs bullit

Pollastre al forn

Fruita i pa

**17**

Arròs bullit

Pollastre al forn

Fruita i pa

**4**

Arròs bullit

Pollastre al forn

logurt ECO i pa

**11**

Arròs bullit

Pollastre al forn

logurt ECO i pa

**18**

Arròs bullit

Pollastre al forn

logurt ECO i pa

**5**

Arròs bullit

Pollastre al forn

Fruita i pa

**12**

Arròs bullit

Pollastre al forn

Fruita i pa

**19**

Arròs bullit

Pollastre al forn

Fruita i pa

**13**

Arròs bullit

Pollastre al forn

Fruita i pa

**20**

Arròs bullit

Pollastre al forn

Fruita i pa



LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PRÒXIMITAT

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.

RSPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B