

Escola Xirinacs

B.s/f.secs RPX

Desembre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

2

Arròs int.saltat a/verdures Esc

Pernillets pollastre forn amb enciam

Fruita i pa s/traces

3

Crema moniato Esc

Salmó al forn amb talls cogombre

Fruita i pa s/traces

4

Sopa de fideus

Carn d'olla Vegetal

logurt ECO i pa s/traces

5

Mongetes b. estofades Esc

Trita de formatge amb enciam i pastanaga

Fruita i pa s/traces



9

Mongetes verdes i patata

Llenties estofades

Fruita i pa s/traces

10

Cigrons amb carbassa Esc

Trita de pernil dolç amb enciam i blat de moro

Fruita i pa s/traces

11

Arròs integral amb tomàquet

Cuixa de pollastre forn amb enciam i pastanaga

logurt ECO i pa s/traces

12

Espaguetis al pesto rosso

Bacallà arrebossat s/gluten amb enciam i olives

Fruita i pa s/traces

13

Crema carbassó Esc

Pollastre arreb. s/gluten**

Fruita i pa s/traces

16

Arròs integral tres delícies Esc

Lluç en salsa verda Esc

Fruita i pa s/traces

17

Tricolor de verdures

Cigrons a/tomàquet

Fruita i pa s/traces

18

Llenties estofades

Trita de carbassó amb enciam i pastanaga

logurt ECO i pa s/traces

19

Crema verdures Esc

Pasta saltejada a/pollo

Fruita i pa s/traces

20

Sopa de galets

Pollastre amb salsa de tomàquet

Postres



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