

Escola Xirinacs

**B.s/gluten,s/PLV ni porc
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 brou s/gluten

Carn d'olla Vegetal

logurt de soja i pa
s/traces

5

Mongetes b. estofades
Esc

Truita francesa 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

Truita francesa 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 de soja i pa
s/traces

12

Pasta s/gluten a/pesto
rosso

Bacallà arrebossat
s/gluten amb enciam i
olives

Fruita i pa s/traces

13

Crema carbassó Esc

Pollastre al forn

Fruita i pa s/traces

16

Arròs integral tres
delícies Esc

Lluç a/salsa de tomàquet

Fruita i pa s/traces

17

Tricolor de verdures

Cigrons a/tomàquet

Fruita i pa s/traces

18

Llenties estofades

Truita de carbassó amb
enciam i pastanaga

logurt de soja i pa
s/traces

19

Crema verdures Esc

Pasta celíaca a/pollo

Fruita i pa s/traces

20

Sopa brou s/gluten

Pollastre amb salsa de
tomàquet

Postres

**TANCAT PER
VACANCES**



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