

Escola Xirinacs

**B. s//legum, gluten, ou, to
màquet RPX**

Desembre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

2

Arròs int. saltat a/verdures Esc

Pernilets pollastre forn amb enciam

Fruita

3

Crema moniato Esc

Salmó al forn amb talls cogombre

Fruita

4

Sopa brou s/gluten

Pollastre al forn

logurt

5

Arròs saltat a/blat de moro

Gall dindi a la planxa amb enciam i pastanaga

Fruita



9

Mongetes verdes i patata

Gall dindi al forn

Fruita

10

Arròs saltat a/olives

Pollastre al forn amb enciam i blat de moro

Fruita

11

Arròs saltat amb carbassó

Cuixa de pollastre forn amb enciam i pastanaga

logurt

12

Pasta s/gluten bullida a/oli

Bacallà arrebossat s/gluten amb enciam i olives

Fruita

13

Crema carbassó Esc

Pollastre al forn

Fruita

16

Arròs saltat amb carbassó

Lluç al forn

Fruita

17

Tricolor de verdures

Pollastre al forn

Fruita

18

Arròs saltat a/olives

Gall dindi al forn amb enciam i pastanaga

logurt

19

Crema verdures Esc

Pasta celíaca a/pollo

Fruita

20

Sopa brou s/gluten

Pollastre al forn

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