



**Escola Xirinacs**

**B.s/porc i s/gluten RPX**

**Desembre**

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p><b>2</b></p> <p>Arròs int.saltat a/verdures Esc</p> <p>Pernillets pollastre forn amb enciam</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>3</b></p> <p>Crema moniato Esc</p> <p>Salmó al forn amb talls cogombre</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>4</b></p> <p>Sopa brou s/gluten</p> <p>Carn d'olla Vegetal</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p><b>5</b></p> <p>Mongetes b. estofades Esc</p> <p>Truita de formatge amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	 <p><b>Festiu</b></p>
<p><b>9</b></p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>10</b></p> <p>Cigrons amb carbassa Esc</p> <p>Truita francesa amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>11</b></p> <p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Cuixa de pollastre forn amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p><b>12</b></p> <p>Pasta s/gluten a/pesto rosso</p> <p>Bacallà arrebossat s/gluten amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>13</b></p> <p>Crema carbassó Esc</p> <p>Pollastre arreb. s/gluten**</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p><b>16</b></p> <p>Arròs integral tres delícies Esc</p> <p>Lluç a/salsa de tomàquet</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>17</b></p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Cigrons a/tomàquet</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>18</b></p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p><b>19</b></p> <p>Crema verdures Esc</p> <p>Pasta celíaca a/pollo</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p><b>20</b></p> <p>Sopa brou s/gluten</p> <p>Pollastre amb salsa de tomàquet</p> <p>Natilles i neules s/al·lèrgens</p>
 				

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