

**Escola Xirinacs**

**B.s/tomàquet E**

**Desembre**

**dilluns**

**dimarts**

**dimecres**

**dijous**

**divendres**

**2**

Arròs int.saltat a/verdures Esc

Pernillets pollastre forn amb enciam

Fruita i pa integral

**3**

Crema moniato Esc

Salmó al forn amb talls cogombre

Fruita i pa integral

**4**

Sopa de fideus

Carn d'olla Vegetal

logurt ECO i pa integral

**5**

Mongetes b. bullides

Truita de formatge amb enciam i pastanaga

Fruita i pa integral



**9**

Mongetes verdes i patata

Llenties bullides

Fruita i pa integral

**10**

Cigrons bullits a/carbassa

Truita de pernil dolç amb enciam i blat de moro

Fruita i pa integral

**11**

Arròs saltat amb carbassó

Cuixa de pollastre forn amb enciam i pastanaga

logurt ECO i pa integral

**12**

Pasta bullida a/orenga

Bacallà fregit amb enciam i olives

Fruita i pa integral

**13**

Crema carbassó Esc

Pollastre arreb. s/gluten\*\*

Fruita i pa integral

**16**

Arròs integral tres delícies Esc

Lluç al forn

Fruita i pa integral

**17**

Tricolor de verdures

Cigrons bullits

Fruita i pa integral

**18**

Llenties bullides

Truita de carbassó amb enciam i pastanaga

logurt ECO i pa integral

**19**

Crema verdures Esc

Pasta saltejada a/pollo

Fruita i pa integral

**20**

Sopa de galets

Pollastre al forn

Natilles i neules



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 lacties 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