

## Febrer

## Basal

**Dilluns**

**Dimarts**

**Dimecres**

**Dijous**

**Divendres**

<p>2</p> <p>Espirals amb salsa de carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>3</p> <p>Arròs integral saltejat amb verdures</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>4</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>5</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Gall dindi amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>6</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>9</p> <p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Sopa de lletres</p> <p>Rosada arrebossada amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>12</p> <p><b>DIJOURS GRAS</b></p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita de patates amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>13</p> <p>Espaguetis amb pesto d'espínacs</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>16</p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p>17</p> <p>Macarrons saltejats amb verdures</p> <p>Bacallà arrebossat amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Mongetes blanques estofades amb carbassa</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Pernillets pollastre al forn amb enciam</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>20</p> <p>Arròs integral tres delícies</p> <p>Llom de porc amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>23</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>24</p> <p>Sopa de pistons</p> <p>Gall dindi adobat amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>25</p> <p>Arròs integral saltat amb carbassó, blat de moro i ceba</p> <p>Salmó a la taronja</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>26</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita francesa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>27</p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Croquetes de bolets amb escarola</p> <p>Fruita i pa integral</p>

**LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT.** Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - **Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.**