

**Escola Xirinacs**

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

**Gener**

**dilluns**

**dimarts**

**dimecres**

**dijous**

**divendres**

|   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
|   |   |   |  |   |
|                     |                             | 8<br>Arròs integral amb tomàquet<br>Trita de carbassó amb enciam i blat de moro<br>logurt de soja i pa s/traces | 9<br>Tricolor de verdures<br>Llenties estofades<br>Fruita i pa s/traces                    | 10<br>Pasta celíaca a/verdures<br>Lluç marinera Esc<br>Fruita i pa s/traces     |
| 13<br>Mongetes verdes i patata<br>Pollastre al forn amb enciam i blat de moro<br>Fruita i pa s/traces | 14<br>Arròs int.saltat a/verdures Esc<br>Mandong. veggio a/salsa tomàquet<br>Fruita i pa s/traces             | 15<br>Crema moniato Esc<br>Bacallà arrebossat s/gluten amb pastanaga i olives<br>logurt de soja i pa s/traces   | 16<br>Cigrons estofats Esc<br>Trita francesa amb tomàquet i olives<br>Fruita i pa s/traces | 17<br>Pasta s/gluten a/pesto d'espínacs<br>Crema pèsols<br>Fruita i pa s/traces |
| 20<br>Minestra de verdures<br>Peix a/samfaina<br>Fruita i pa s/traces                                 | 21<br>Sopa brou s/gluten<br>Cuixa de pollastre forn amb enciam, llombarda i pastanaga<br>Fruita i pa s/traces | 22<br>Llenties estofades<br>Salmó al forn amb tomàquet natural<br>logurt de soja i pa s/traces                  | 23<br>Arròs int a/xampis,pastna,ceba<br>Crema de cigrons Esc<br>Fruita i pa s/traces       | 24<br>Crema carbassó Esc<br>Ous durs a/tomàquet<br>Fruita i pa s/traces         |
| 27<br>Pasta s/gluten napolitana<br>Lluç al forn<br>Fruita i pa s/traces                               | 28<br>Arròs integral tres delícies Esc<br>Crema mongetes blanques<br>Fruita i pa s/traces                     | 29<br>Pèsols a/tomàquet i ceba<br>Trita de patata i ceba amb enciam i pastanaga<br>logurt de soja i pa s/traces | 30<br>Sopa brou s/gluten<br>Pollastre al forn amb escarola<br>Fruita i pa s/traces         | 31<br>Crema carbassa Esc<br>Pasta s/gluten a/tonyina<br>Fruita i pa s/traces    |

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 lactes 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