

Escola Xirinacs

B.s/gluten ni llegum RPX

Gener

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

		8 Arròs integral amb tomàquet Trita de carbassó amb enciam i blat de moro logurt	9 Tricolor de verdures Pollastre al forn Fruita	10 Pasta celíaca a/verdures Lluç marinera Esc Fruita
13 Mongetes verdes i patata Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita	14 Arròs int.saltat a/verdures Esc Gall dindi a/tomàquet Fruita	15 Crema moniato Esc Bacallà arrebossat s/gluten amb pastanaga i olives logurt	16 Arròs saltat a/blat de moro Trita de pernil dolç amb tomàquet i olives Fruita	17 Pasta s/gluten a/pesto d'espínacs Gall dindi al forn Fruita
20 Mongetes verdes i patata Peix a/samfaina Fruita	21 Sopa brou s/gluten Cuixa de pollastre forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita	22 Arròs saltat a/olives Salmó al forn amb tomàquet natural logurt	23 Arròs int a/xampis,pastna,ceba Gall dindi al forn Fruita	24 Crema carbassó Esc Ous durs a/tomàquet amb enciam i blat de moro Fruita
27 Pasta s/gluten napolitana Lluç al forn Fruita	28 Arròs saltat amb carbassó Estofat g.dindi a/verduretes Esc Fruita	29 Arròs saltat a/olives Trita de patata i ceba amb enciam i pastanaga logurt	30 Sopa brou s/gluten Pollastre al forn amb escarola Fruita	31 Crema carbassa Esc Pasta celíaca bullida a/tonyina Fruita

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