

Escola Xirinacs

B.s//legum,gluten,ou,to
màq,plv RPX

Juny

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Arròs int a/xampis,pastna,ceba Lluç al forn Fruita	3 Crema carbassó Esc Gall dindi a la planxa Fruita	4 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre forn amb enciam Fruita	5 Pasta s//gluten bullida a/oli Lluç al forn Fruita	6 Arròs saltat a/olives Gall dindi al forn amb enciam i pastanaga Fruita
 Festiu	10 Arròs saltat a/olives Salmó a la llimona Fruita	11 Pasta s//gluten a/pesto d'espínacs Gall dindi al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita	12 Crema carbassa Esc Pollastre al forn Fruita	13 Arròs saltat a/pastanaga Peix al forn amb enciam i olives Fruita
16 Arròs saltat a/tonyina Gall dindi adobat Fruita	17 Arròs saltat a/xampinyons Peix al forn amb enciam i olives Fruita	18 Tricolor de verdures Pollastre al forn amb talls cogombre Fruita	19 Pasta s//gluten bullida a/oli Lluç en salsa verda Esc Fruita	20 Amanida verda Pollastre al forn amb patates xips Gelat i pa
				

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.
RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B