

Escola Xirinacs

B.s/llegum RPX

Juny

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Arròs int a/xampis, pastna, ceba Lluç marinera Esc Fruita	3 Crema carbassó Esc Estofat g.dindi a/verdures Esc Fruita	4 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre forn amb enciam logurt	5 Amanida pasta celíaca Esc Lluç a/salsa de tomàquet Fruita	6 Arròs saltat a/olives Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita
 Festiu	10 Paella Esc Salmó a la llimona Fruita	11 Espaguetis a/pesto d'espínacs Gall dindi al forn amb enciam, llombarda i pastanaga logurt	12 Crema carbassa Esc Pollastre al forn Fruita	13 Arròs saltat a/pastanaga Ous durs amb enciam i olives Fruita
16 Arròs amb calamars i gambetes Esc Gall dindi adobat Fruita	17 Arròs saltat a/xampinyons Truita de patates amb enciam i olives Fruita	18 Tricolor de verdures Pollastre al forn amb talls cogombre logurt	19 Macarrons a la napolitana Lluç en salsa verda Esc Fruita	20 Amanida enciam, tomàquet i formatge Pollastre al forn amb patates xips Gelat i pa
	 TANCAT PER VACANCES		 TANCAT PER VACANCES	

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