

Escola Xirinacs

B.s/marisc RPX

Juny

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Arròs int a/xampis, pastna, ceba Lluç marinera Esc Fruita i pa integral	3 Crema carbassó Esc Mongetes b. a/all i julivert Fruita i pa integral	4 Mongetes verdes i patata Cuixa de pollastre forn amb enciam logurt ECO i pa integral	5 Amanida de pasta Esc Llom amb salsa tomàquet Fruita i pa integral	6 Cigrons estofats Esc Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral
 Festiu	10 Paella Esc Salmó a la llimona Fruita i pa integral	11 Espaguetis a/pesto d'espínacs Gall dindi al forn amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa integral	12 Crema carbassa Esc Pèsols i patata Fruita i pa integral	13 Llenties estofades Ous durs amb enciam i olives Fruita i pa integral
16 Arròs saltat a/verdures Crema de cigrons Esc Fruita i pa integral	17 Mongetes b. estofades Esc Truita de patates amb enciam i olives Fruita i pa integral	18 Amanida russa Pollastre arrebossat Esc amb talls cogombre logurt ECO i pa integral	19 Macarrons a la napolitana Lluç al forn Fruita i pa integral	20 Amanida enciam, tomàquet i formatge Hamburguesa mixta 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