

Maig

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>4</p> <p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>5</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Salmó a la marinera</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>6</p> <p>Macarrons amb salsa de carbassa i ceba</p> <p>Ous molls amb cogombre</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>7</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>11</p> <p>Sopa de pasta</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Hummus de mongeta blanca i remolatxa amb bastonets de pastanaga</p> <p>Arròs integral tres delícies</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>13</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>14</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Abadejo en salsa verda</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>15</p> <p>Bròquil i patata</p> <p>Tallarines bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>18</p> <p>Paella</p> <p>Bacallà fregit amb enciam</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>20</p> <p>Espaguetis pesto d'espínacs</p> <p>Broquetes de pollastre amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>21</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Llom de porc a la portuguesa</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>22</p> <p>FESTA</p>
<p>25</p> <p>FESTA</p>	<p>26</p> <p>Macarrons amb formatge</p> <p>Pernilets de pollastre amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>27</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Gall dindi amb salseta de l'hort i amanida</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>28</p> <p>Arròs de pagès</p> <p>Lluç al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>29</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Nuggets vegetals amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.