

Escola Xirinacs

B.s/f.secs RPX

Novembre

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres



4

Arròs int.saltat a/verdures Esc

Truita de formatge amb enciam

Fruita i pa s/traces

5

Trinxat col i patata

Mandong. veggio a/salsa tomàquet

Fruita i pa s/traces

6

Macarrons a/tomàquet i xampis

Gall dindi al forn amb enciam i olives

logurt ECO i pa s/traces

7

Llenties estofades

Filet de maira arrebossada amb enciam i blat de moro

Fruita i pa s/traces

8

Sopa de fideus

Pollastre al forn amb enciam i pastanaga

Fruita i pa s/traces

11

Espirals amb tomàquet

Llom de porc al forn amb enciam, llombarda i pastanaga

Fruita i pa s/traces

12

Tricolor de verdures

Mongetes b. estofades Esc

Fruita i pa s/traces

13

Cigrons estofats

Salmó al forn amb enciam

logurt ECO i pa s/traces

14

Crema carbassa Esc

Llenties estofades

Fruita i pa s/traces

15

Risotto integral de xampinyons Esc

Ous durs a/tomàquet amb enciam i olives

Fruita i pa s/traces

18

Llenties estofades

Truita de patates amb enciam i pastanaga

Fruita i pa s/traces

19

Fideuà Esc

Lluç en salsa verda Esc

Fruita i pa s/traces

20

Pèsols amb dauets gall d'indi

Pollastre al forn amb enciam i olives

logurt ECO i pa s/traces

21

Arròs integral amb tomàquet

Crema de cigrons Esc

Fruita i pa s/traces

22

Coliflor i patata

Estofat g.dindi a/verdures Esc

Fruita i pa s/traces

25

Arròs integral tres delícies Esc

Peix al forn amb enciam i blat de moro

Fruita i pa s/traces

26

Sopa de pistons

Cigrons a/tomàquet

Fruita i pa s/traces

27

Mongetes b. a/all i julivert

Truita de carbassó amb enciam i pastanaga

logurt ECO i pa s/traces

28

Espaguetis a/pesto d'espínacs

Crema de llenties

Fruita i pa s/traces

29

Crema verdures Esc

Pizza de formatge Esc

Fruita i pa s/traces

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