

Escola Xirinacs

B.s/gluten ni f.secs RPX

Novembre


dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

				
<p>4</p> <p>Arròs int.saltat a/verdures Esc</p> <p>Truita de formatge amb enciam</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>5</p> <p>Trinxat col i patata</p> <p>Mandong. veggio a/salsa tomàquet</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>6</p> <p>Pasta s/gluten a/tomàq. i xampis</p> <p>Gall dindi al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Filet de maira arreb. s/gluten amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>8</p> <p>Sopa brou s/gluten</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p>11</p> <p>Pasta s/gluten amb tomàquet</p> <p>Llom de porc al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>12</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Mongetes b. estofades Esc</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>13</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Salmó al forn amb enciam</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p>14</p> <p>Crema carbassa Esc</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>15</p> <p>Risotto integral de xampinyons Esc</p> <p>Ous durs a/tomàquet amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p>18</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Truita de patates amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>19</p> <p>Fideuà celíaca Esc</p> <p>Lluç a/salsa de tomàquet</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>20</p> <p>Pèsols amb dauets gall d'indi</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p>21</p> <p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Crema de cigrons Esc</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>22</p> <p>Coliflor i patata</p> <p>Estofat g.dindi a/verdures**</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p>25</p> <p>Arròs integral tres delícies Esc</p> <p>Lluç arrebossat s/gluten amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>26</p> <p>Sopa brou s/gluten</p> <p>Cigrons a/tomàquet</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>27</p> <p>Mongetes b. a/all i julivert</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p>28</p> <p>Pasta s/gluten a/pesto d'espínacs</p> <p>Crema de llenties</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>29</p> <p>Crema verdures Esc</p> <p>Pizza s/traces formatge Esc</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>

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 lactíes 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