

Escola Xirinacs

B.s/lactosa ni PLV RPX

Novembre


dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

				
<p>4</p> <p>Arròs int.saltat a/verdures Esc</p> <p>Truita francesa 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>Macarrons a/tomàquet i xampis</p> <p>Gall dindi al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt de soja i pa s/traces</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Filet de maira arrebossada amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>8</p> <p>Sopa de fideus</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p>11</p> <p>Espirals amb tomàquet</p> <p>Pollastre 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 de soja 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>Arròs saltat a/xampinyons</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 Esc</p> <p>Lluç en salsa verda Esc</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 de soja 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>Peix al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>26</p> <p>Sopa de pistons</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 de soja i pa s/traces</p>	<p>28</p> <p>Espaguetis 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 de verdures s/traces</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