

MES: **Març-26**

MENÚ: **ESCOLA CAMPS ELISIS**

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres	
2	Crema de carbassa amb formatge Fideuà de xampinyons i soja texturitzada Fruita Pa 587,1K Cal; 11Gr Grasa; 2,7Gr AGS; 90,8Gr HC; 18,6Gr Azucars; 26,1Gr Proteïnes; 4,3Gr Sal.	3	Llenties eco guisades Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 529,2K Cal; 10,5Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,5Gr HC; 15,8Gr Azucars; 23,7Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.	4	Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga Fruita Pa 583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucars; 51,5Gr Proteïnes; 5,6Gr Sal.	5	Cigrons eco estofats Mandonguilles a la jardinera Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 587,8K Cal; 28,8Gr Grasa; 2,7Gr AGS; 83Gr HC; 21,5Gr Azucars; 28,7Gr Proteïnes; 3,6Gr Sal.	6	Arròs integral amb tomàquet Lluç a la romana Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 604,3K Cal; 18Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 90Gr HC; 10,1Gr Azucars; 18,6Gr Proteïnes; 4,2Gr Sal.
9	Escudella catalana Carn magra a la riojana Fruita Pa 514,7K Cal; 10,4Gr Grasa; 0,7Gr AGS; 78,3Gr HC; 14,8Gr Azucars; 24,5Gr Proteïnes; 3,2Gr Sal.	10	Crema de verdures Pollastre amb arròs Fruita Pa 530,2K Cal; 14,9Gr Grasa; 3,7Gr AGS; 74,3Gr HC; 14,1Gr Azucars; 22,6Gr Proteïnes; 3,3Gr Sal.	11	Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 547K Cal; 10,5Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 83,3Gr HC; 17,2Gr Azucars; 23,2Gr Proteïnes; 2,2Gr Sal.	12	Minestra de verdures amb patata Espaguetis integrals i eco amb bolonyesa vegetal (coles) Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 518,4K Cal; 5,6Gr Grasa; 1Gr AGS; 86Gr HC; 12,5Gr Azucars; 24,9Gr Proteïnes; 3,7Gr Sal.	13	Cigrons eco estofats Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 553,9K Cal; 11,9Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 74Gr HC; 21,6Gr Azucars; 35,7Gr Proteïnes; 4Gr Sal.
16	Crema de carbassó Cuixa de pollastre amb patata Fruita Pa 504,1K Cal; 9Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 54,2Gr HC; 12,8Gr Azucars; 49,3Gr Proteïnes; 5,7Gr Sal.	17	Sopa d'au amb pasta Estofat de porc amb cigrons Fruita Pa 540,7K Cal; 16,3Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 68Gr HC; 17Gr Azucars; 28,9Gr Proteïnes; 3,9Gr Sal.	18	Arròs amb verdures Bacallà arrebossat Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 615K Cal; 13,9Gr Grasa; 2Gr AGS; 104,3Gr HC; 16Gr Azucars; 16Gr Proteïnes; 2,6Gr Sal.	19	Llenties eco a la camperola Pastís de patata amb verdures Amanida d'enciam i tomàquet logurt Pa 505,7K Cal; 15,6Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 72,4Gr HC; 3,9Gr Azucars; 18Gr Proteïnes; 2,6Gr Sal.	20	Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 579,5K Cal; 16,8Gr Grasa; 4,2Gr AGS; 82,2Gr HC; 20,2Gr Azucars; 22,3Gr Proteïnes; 4,6Gr Sal.
23	Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 520,6K Cal; 17,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 62,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnes; 5,2Gr Sal.	24	Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 551,4K Cal; 11,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 82,1Gr HC; 17,2Gr Azucars; 24,3Gr Proteïnes; 2,2Gr Sal.	25	Tricolor de verdures Hamburguesa mixta al forn Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 502,1K Cal; 20,6Gr Grasa; 10Gr AGS; 56,8Gr HC; 17,4Gr Azucars; 20,5Gr Proteïnes; 3,3Gr Sal.	26	Crema de pastanaga amb formatge Llenties estofades amb Arròs integral Fruita Pa 506,9K Cal; 9,4Gr Grasa; 2,4Gr AGS; 85,7Gr HC; 16,5Gr Azucars; 18,8Gr Proteïnes; 2,9Gr Sal.	27	Macarrons eco amb tomàquet Pit de pollastre a la milanesa Patates xips Natilles Pa 718,2K Cal; 33,7Gr Grasa; 5,1Gr AGS; 79,4Gr HC; 9,8Gr Azucars; 22,6Gr Proteïnes; 3,9Gr Sal.
30	vacances	31	vacances						

L. CALENTA		MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE:							
MES: Març-26		MENÚ: SENSE CARN							
Dilluns		Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres				
2	Crema de carbassa amb formatge Fideuà de xampinyons i soja texturitzada Fruita Pa 587,1K Cal; 11Gr Grasa; 2,7Gr AGS; 90,8Gr HC; 18,6Gr Azucars; 26,1Gr Proteïnas; 4,3Gr Sal.	3	Llenties eco guisades Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 529,2K Cal; 10,5Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,5Gr HC; 15,8Gr Azucars; 23,7Gr Proteïnas; 3,1Gr Sal.	4	Mongeta verda a l'allet amb patata Abadejo amb salsa verda amb pèsols Fruita Pa 509K Cal; 18Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 56,1Gr HC; 13Gr Azucars; 26,8Gr Proteïnas; 3,3Gr Sal.	5	Cigrons eco estofats Mandonguilles de lluç i pota al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 536,8K Cal; 9,3Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 84,4Gr HC; 21,2Gr Azucars; 27,8Gr Proteïnas; 3,7Gr Sal.	6	Arròs integral amb tomàquet Lluç a la romana Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 604,3K Cal; 18Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 90Gr HC; 10,1Gr Azucars; 18,6Gr Proteïnas; 4,2Gr Sal.
9	Sopa de verdures Caella al forn amb carbassó saltejat Fruita Pa 659,7K Cal; 22,6Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 56,1Gr HC; 14,1Gr Azucars; 55,2Gr Proteïnas; 3,9Gr Sal.	10	Crema de verdures Lluç a la marinera Fruita Pa 515,6K Cal; 19,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 62,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnas; 5,2Gr Sal.	11	Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 547K Cal; 10,5Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 83,3Gr HC; 17,2Gr Azucars; 23,2Gr Proteïnas; 2,2Gr Sal.	12	Minestra de verdures amb patata Espaguetis integrals i eco amb bolonyesa vegetal (coles) Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 518,4K Cal; 5,6Gr Grasa; 1Gr AGS; 86Gr HC; 12,5Gr Azucars; 24,9Gr Proteïnas; 3,7Gr Sal.	13	Cigrons eco estofats Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 553,9K Cal; 11,9Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 74Gr HC; 21,6Gr Azucars; 35,7Gr Proteïnas; 4Gr Sal.
16	Crema de carbassó Abadejo amb salsa de pastanaga Fruita Pa 511,6K Cal; 19,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 61,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnas; 5,2Gr Sal.	17	Sopa de verdures Cigrons amb ou dur Fruita Pa 527,1K Cal; 9,3Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 88,8Gr HC; 21,1Gr Azucars; 20,7Gr Proteïnas; 2,9Gr Sal.	18	Arròs amb verdures Bacallà arrebossat Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 615K Cal; 13,9Gr Grasa; 2Gr AGS; 104,3Gr HC; 16Gr Azucars; 16Gr Proteïnas; 2,6Gr Sal.	19	Llenties eco a la camperola Pastís de patata amb verdures Amanida d'enciam i tomàquet logurt Pa 505,7K Cal; 15,6Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 72,4Gr HC; 3,9Gr Azucars; 18Gr Proteïnas; 2,6Gr Sal.	20	Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 579,5K Cal; 16,8Gr Grasa; 4,2Gr AGS; 82,2Gr HC; 20,2Gr Azucars; 22,3Gr Proteïnas; 4,6Gr Sal.
23	Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 520,6K Cal; 17,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 62,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnas; 5,2Gr Sal.	24	Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 551,4K Cal; 11,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 82,1Gr HC; 17,2Gr Azucars; 24,3Gr Proteïnas; 2,2Gr Sal.	25	Tricolor de verdures Salmó amb salsa pomodoro Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 518,5K Cal; 18,2Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 57,1Gr HC; 19,8Gr Azucars; 28,5Gr Proteïnas; 4,2Gr Sal.	26	Crema de pastanaga amb formatge Llenties estofades amb Arròs integral Fruita Pa 506,9K Cal; 9,4Gr Grasa; 2,4Gr AGS; 85,7Gr HC; 16,5Gr Azucars; 18,8Gr Proteïnas; 2,9Gr Sal.	27	Macarrons eco amb tomàquet Bacallà arrebossat Patates xips Natilles Pa 524,4K Cal; 10,2Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 87,8Gr HC; 10Gr Azucars; 18,5Gr Proteïnas; 3,4Gr Sal.
30	vacances		31	vacances					

MES: **Març-26**

MENÚ: **SENSE CARN, LLET, OU, FR.SECs**

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres	
2	Crema de carbassa Abadejo amb salsa de verdures Fruita Pa 377,1K Cal; 7,5Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 52,1Gr HC; 14,4Gr Azucars; 21,9Gr Proteïnes; 2,2Gr Sal.	3	Crema de pastanaga Llenties eco guisades Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 464,1K Cal; 7,8Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 78,4Gr HC; 16,7Gr Azucars; 18,6Gr Proteïnes; 2,7Gr Sal.	4	Mongeta verda a l'allet amb patata Abadejo amb salsa verda amb pèsols Fruita Pa 409,9K Cal; 6,6Gr Grasa; 0,9Gr AGS; 56,1Gr HC; 13Gr Azucars; 26,8Gr Proteïnes; 3,3Gr Sal.	5	Espinacs a la catalana Cigrons eco estofats Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 611,3K Cal; 15,9Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 87Gr HC; 29,3Gr Azucars; 24,6Gr Proteïnes; 4,5Gr Sal.	6	Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn Amanida d'enciam i pastanaga logurt de soja Pa 503,5K Cal; 12,5Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 73Gr HC; 9,5Gr Azucars; 23,2Gr Proteïnes; 4,5Gr Sal.
9	Sopa de verdures Caella al forn amb carbassó saltejat Fruita Pa 739,7K Cal; 22,6Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 56,1Gr HC; 14,1Gr Azucars; 75,2Gr Proteïnes; 3,9Gr Sal.	10	Crema de verdures Lluç a la marinera Fruita Pa 515,6K Cal; 19,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 62,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnes; 5,2Gr Sal.	11	Crema de pastanaga Mongeta blanca eco estofada Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 475,9K Cal; 7,9Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 76,8Gr HC; 17,9Gr Azucars; 18,2Gr Proteïnes; 2,7Gr Sal.	12	Minestra de verdures amb patata Lluç al forn Amanida d'enciam i pastanaga logurt de soja Pa 353,3K Cal; 10,9Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 38,6Gr HC; 4,5Gr Azucars; 22Gr Proteïnes; 3,3Gr Sal.	13	Cigrons eco estofats Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 553,9K Cal; 11,9Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 74Gr HC; 21,6Gr Azucars; 35,7Gr Proteïnes; 4Gr Sal.
16	Crema de carbassó Abadejo amb salsa de pastanaga Fruita Pa 511,6K Cal; 19,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 61,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnes; 5,2Gr Sal.	17	Sopa de verdures Cigrons eco estofats Fruita Pa 521,9K Cal; 9,5Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 88Gr HC; 20,5Gr Azucars; 19,7Gr Proteïnes; 4,3Gr Sal.	18	Arròs amb verdures Abadejo al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 569,7K Cal; 14,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 81,4Gr HC; 14,3Gr Azucars; 24,9Gr Proteïnes; 2,2Gr Sal.	19	Purè de patata Llenties eco a la camperola Amanida d'enciam i tomàquet logurt de soja Pa 494,2K Cal; 8,9Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 82,9Gr HC; 2,4Gr Azucars; 20,5Gr Proteïnes; 1,7Gr Sal.	20	Crema de pastanaga Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 483,4K Cal; 6,1Gr Grasa; 1Gr AGS; 91,1Gr HC; 20,5Gr Azucars; 12,6Gr Proteïnes; 4,6Gr Sal.
23	Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 520,6K Cal; 17,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 62,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnes; 5,2Gr Sal.	24	Espinacs a la catalana Mongeta blanca eco estofada Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 609,4K Cal; 15,6Gr Grasa; 2Gr AGS; 80Gr HC; 26,6Gr Azucars; 27Gr Proteïnes; 3,9Gr Sal.	25	Tricolor de verdures Salmó amb salsa pomodoro Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 518,5K Cal; 18,2Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 57,1Gr HC; 19,8Gr Azucars; 28,5Gr Proteïnes; 4,2Gr Sal.	26	Crema de pastanaga Llenties estofades amb Arròs integral Fruita Pa 485,1K Cal; 7,4Gr Grasa; 1Gr AGS; 85,5Gr HC; 16,1Gr Azucars; 18,4Gr Proteïnes; 2,7Gr Sal.	27	Macarrons sense gluten ni ou amb tomàquet Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures Patates xips logurt de soja Pa 574K Cal; 14,3Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 90,6Gr HC; 11,1Gr Azucars; 19,4Gr Proteïnes; 4,6Gr Sal.
30	vacances	31	vacances						

L. CALENTA		MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE:				
MES: Març-26		MENÚ: SENSE GLUTEN				
Dilluns		Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
2	Crema de carbassa amb formatge Abadejo amb salsa de verdures Fruita Pa sense gluten 511,6K Cal; 19,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 61,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnas; 5,2Gr Sal.	3 Crema de pastanaga Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa sense gluten 524,1K Cal; 17,1Gr Grasa; 4,2Gr AGS; 71,4Gr HC; 24,1Gr Azucars; 17,5Gr Proteïnas; 3,9Gr Sal.	4 Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga Fruita Pa sense gluten 580,7K Cal; 15Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 58Gr HC; 15,9Gr Azucars; 49,6Gr Proteïnas; 5,4Gr Sal.	5 Cigrons eco estofats Mandonguilles a la jardinera Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa sense gluten 585K Cal; 29,5Gr Grasa; 2,7Gr AGS; 81,4Gr HC; 22,8Gr Azucars; 26,8Gr Proteïnas; 3,3Gr Sal.	6 Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa sense gluten 500,7K Cal; 13,2Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 71,4Gr HC; 10,8Gr Azucars; 21,3Gr Proteïnas; 4,3Gr Sal.	
9	Sopa de verdures Carn magra a la riojana Fruita Pa sense gluten 504,1K Cal; 15Gr Grasa; 1Gr AGS; 65,9Gr HC; 16,9Gr Azucars; 22,6Gr Proteïnas; 3,7Gr Sal.	10 Crema de verdures Pollastre amb arròs Fruita Pa sense gluten 523K Cal; 15Gr Grasa; 3,6Gr AGS; 73,9Gr HC; 15,4Gr Azucars; 19,6Gr Proteïnas; 3Gr Sal.	11 Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa sense gluten 544,2K Cal; 11,3Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 81,7Gr HC; 18,5Gr Azucars; 21,3Gr Proteïnas; 2Gr Sal.	12 Minestra de verdures amb patata Llom adobat Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa sense gluten 501,5K Cal; 15Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 57Gr HC; 16,6Gr Azucars; 23,6Gr Proteïnas; 3,6Gr Sal.	13 Cigrons eco estofats Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa sense gluten 551,1K Cal; 12,6Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 72,4Gr HC; 23Gr Azucars; 33,7Gr Proteïnas; 3,7Gr Sal.	
16	Crema de carbassó Cuixa de pollastre amb patata Fruita Pa sense gluten 501,3K Cal; 9,7Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 52,6Gr HC; 14,1Gr Azucars; 47,4Gr Proteïnas; 5,4Gr Sal.	17 Sopa de verdures Estofat de porc amb cigrons Fruita Pa sense gluten 576,5K Cal; 19,2Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 71,8Gr HC; 19Gr Azucars; 25,9Gr Proteïnas; 4,4Gr Sal.	18 Arròs amb verdures Abadejo al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa sense gluten 566,9K Cal; 14,8Gr Grasa; 2Gr AGS; 79,8Gr HC; 15,7Gr Azucars; 22,9Gr Proteïnas; 1,9Gr Sal.	19 Purè de patata Pit de pollastre a la llimona Amanida d'enciam i tomàquet logurt Pa sense gluten 507,2K Cal; 15,3Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 59,1Gr HC; 1,7Gr Azucars; 29,5Gr Proteïnas; 3Gr Sal.	20 Espaguetis sense gluten ni ou amb tomàquet Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa sense gluten 604,1K Cal; 17,1Gr Grasa; 4,2Gr AGS; 91,4Gr HC; 24,1Gr Azucars; 17,5Gr Proteïnas; 3,9Gr Sal.	
23	Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa sense gluten 520,6K Cal; 17,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 62,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnas; 5,2Gr Sal.	24 Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa sense gluten 544,2K Cal; 11,3Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 81,7Gr HC; 18,5Gr Azucars; 21,3Gr Proteïnas; 2Gr Sal.	25 Tricolor de verdures Hamburguesa mixta al forn Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa sense gluten 502,1K Cal; 20,6Gr Grasa; 10Gr AGS; 56,8Gr HC; 17,4Gr Azucars; 20,5Gr Proteïnas; 3,3Gr Sal.	26 Crema de pastanaga amb formatge Estofat de gall dindi Fruita Pa sense gluten 513K Cal; 15Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 60Gr HC; 16,6Gr Azucars; 23,6Gr Proteïnas; 3,6Gr Sal.	27 Macarrons sense gluten ni ou amb tomàquet Cuixa de pollastre al forn Patates xips Natilles Pa sense gluten 556,2K Cal; 7,1Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 72,2Gr HC; 10,5Gr Azucars; 48,6Gr Proteïnas; 6,8Gr Sal.	
30	vacances		31	vacances		

MES: **Març-26**

MENÚ: **SENSE LACTOSA, PLV**

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres	
2	Crema de carbassa Fideuà de xampinyons i soja texturitzada Fruita Pa 565,3K Cal; 9Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 90,4Gr HC; 18,4Gr Azucars; 25,9Gr Proteïnes; 4,3Gr Sal.	3	Llenties eco guisades Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 529,2K Cal; 10,5Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,5Gr HC; 15,8Gr Azucars; 23,7Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.	4	Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga Fruita Pa 583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucars; 51,5Gr Proteïnes; 5,6Gr Sal.	5	Cigrons eco estofats Llom al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 636,1K Cal; 19,5Gr Grasa; 5,8Gr AGS; 72,1Gr HC; 20,1Gr Azucars; 42,6Gr Proteïnes; 2,9Gr Sal.	6	Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn Amanida d'enciam i pastanaga logurt de soja Pa 503,5K Cal; 12,5Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 73Gr HC; 9,5Gr Azucars; 23,2Gr Proteïnes; 4,5Gr Sal.
9	Escudella catalana Carn magra a la riojana Fruita Pa 514,7K Cal; 10,4Gr Grasa; 0,7Gr AGS; 78,3Gr HC; 14,8Gr Azucars; 24,5Gr Proteïnes; 3,2Gr Sal.	10	Crema de verdures Pollastre amb arròs Fruita Pa 530,2K Cal; 14,9Gr Grasa; 3,7Gr AGS; 74,3Gr HC; 14,1Gr Azucars; 22,6Gr Proteïnes; 3,3Gr Sal.	11	Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 547K Cal; 10,5Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 83,3Gr HC; 17,2Gr Azucars; 23,2Gr Proteïnes; 2,2Gr Sal.	12	Minestra de verdures amb patata Espaguetis integrals i eco amb bolonyesa vegetal (coles) Amanida d'enciam i pastanaga logurt de soja Pa 518,4K Cal; 5,6Gr Grasa; 1Gr AGS; 86Gr HC; 12,5Gr Azucars; 24,9Gr Proteïnes; 3,7Gr Sal.	13	Cigrons eco estofats Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 553,9K Cal; 11,9Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 74Gr HC; 21,6Gr Azucars; 35,7Gr Proteïnes; 4Gr Sal.
16	Crema de carbassó Cuixa de pollastre amb patata Fruita Pa 504,1K Cal; 9Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 54,2Gr HC; 12,8Gr Azucars; 49,3Gr Proteïnes; 5,7Gr Sal.	17	Sopa d'au amb pasta Estofat de porc amb cigrons Fruita Pa 540,7K Cal; 16,3Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 68Gr HC; 17Gr Azucars; 28,9Gr Proteïnes; 3,9Gr Sal.	18	Arròs amb verdures Abadejo al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 569,7K Cal; 14,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 81,4Gr HC; 14,3Gr Azucars; 24,9Gr Proteïnes; 2,2Gr Sal.	19	Llenties eco a la camperola Pit de pollastre a la llimona Amanida d'enciam i tomàquet logurt de soja Pa 516,2K Cal; 16,7Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 52,4Gr HC; 2,4Gr Azucars; 39,1Gr Proteïnes; 4,3Gr Sal.	20	Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 553,8K Cal; 15,2Gr Grasa; 2,9Gr AGS; 83,3Gr HC; 19,7Gr Azucars; 17,8Gr Proteïnes; 4,6Gr Sal.
23	Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 520,6K Cal; 17,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 62,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnes; 5,2Gr Sal.	24	Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 551,4K Cal; 11,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 82,1Gr HC; 17,2Gr Azucars; 24,3Gr Proteïnes; 2,2Gr Sal.	25	Tricolor de verdures Salmó amb salsa pomodoro Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 518,5K Cal; 18,2Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 57,1Gr HC; 19,8Gr Azucars; 28,5Gr Proteïnes; 4,2Gr Sal.	26	Crema de pastanaga Llenties estofades amb Arròs integral Fruita Pa 485,1K Cal; 7,4Gr Grasa; 1Gr AGS; 85,5Gr HC; 16,1Gr Azucars; 18,4Gr Proteïnes; 2,7Gr Sal.	27	Macarrons eco amb tomàquet Cuixa de pollastre al forn Patates xips logurt de soja Pa 544K Cal; 6,9Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 64,8Gr HC; 8,4Gr Azucars; 53,7Gr Proteïnes; 6,7Gr Sal.
30	vacances	31	vacances						

L. CALENTA		MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE:				
MES: Març-26		MENÚ: SENSE PEIX				
Dilluns		Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
2	Crema de carbassa amb formatge Fideuà de xampinyons i soja texturitzada Fruita Pa 587,1K Cal; 11Gr Grasa; 2,7Gr AGS; 90,8Gr HC; 18,6Gr Azucares; 26,1Gr Proteinas; 4,3Gr Sal.	3 Llenties eco guisades Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 529,2K Cal; 10,5Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,5Gr HC; 15,8Gr Azucares; 23,7Gr Proteinas; 3,1Gr Sal.	4 Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga Fruita Pa 583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucares; 51,5Gr Proteinas; 5,6Gr Sal.	5 Cigrons eco estofats Mandonguilles a la jardinera Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 587,8K Cal; 28,8Gr Grasa; 2,7Gr AGS; 83Gr HC; 21,5Gr Azucares; 28,7Gr Proteinas; 3,6Gr Sal.	6 Arròs integral amb tomàquet Pit de pollastre a la llimona Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 510,3K Cal; 9Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 73Gr HC; 9,5Gr Azucares; 32,3Gr Proteinas; 5,8Gr Sal.	
9	Escudella catalana Carn magra a la riojana Fruita Pa 514,7K Cal; 10,4Gr Grasa; 0,7Gr AGS; 78,3Gr HC; 14,8Gr Azucares; 24,5Gr Proteinas; 3,2Gr Sal.	10 Crema de verdures Pollastre amb arròs Fruita Pa 530,2K Cal; 14,9Gr Grasa; 3,7Gr AGS; 74,3Gr HC; 14,1Gr Azucares; 22,6Gr Proteinas; 3,3Gr Sal.	11 Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 547K Cal; 10,5Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 83,3Gr HC; 17,2Gr Azucares; 23,2Gr Proteinas; 2,2Gr Sal.	12 Minestra de verdures amb patata Espaguetis integrals i eco amb bolonyesa vegetal (coles) Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 518,4K Cal; 5,6Gr Grasa; 1Gr AGS; 86Gr HC; 12,5Gr Azucares; 24,9Gr Proteinas; 3,7Gr Sal.	13 Cigrons eco estofats Pit de pollastre a la llimona Fruita Pa 515,8K Cal; 8,6Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 70Gr HC; 19Gr Azucares; 38,3Gr Proteinas; 4,9Gr Sal.	
16	Crema de carbassó Cuixa de pollastre amb patata Fruita Pa 504,1K Cal; 9Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 54,2Gr HC; 12,8Gr Azucares; 49,3Gr Proteinas; 5,7Gr Sal.	17 Sopa d'au amb pasta Estofat de porc amb cigrons Fruita Pa 540,7K Cal; 16,3Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 68Gr HC; 17Gr Azucares; 28,9Gr Proteinas; 3,9Gr Sal.	18 Arròs amb verdures Llom al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 657,4K Cal; 20Gr Grasa; 6,1Gr AGS; 82Gr HC; 15,1Gr Azucares; 35,6Gr Proteinas; 2,4Gr Sal.	19 Llenties eco a la camperola Pastís de patata amb verdures Amanida d'enciam i tomàquet logurt Pa 505,7K Cal; 15,6Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 72,4Gr HC; 3,9Gr Azucares; 18Gr Proteinas; 2,6Gr Sal.	20 Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 579,5K Cal; 16,8Gr Grasa; 4,2Gr AGS; 82,2Gr HC; 20,2Gr Azucares; 22,3Gr Proteinas; 4,6Gr Sal.	
23	Patates guisades Pit de pollastre a la llimona Fruita Pa 542,3K Cal; 18,9Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 59Gr HC; 14,4Gr Azucares; 30,6Gr Proteinas; 5,3Gr Sal.	24 Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 551,4K Cal; 11,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 82,1Gr HC; 17,2Gr Azucares; 24,3Gr Proteinas; 2,2Gr Sal.	25 Tricolor de verdures Hamburguesa mixta al forn Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 502,1K Cal; 20,6Gr Grasa; 10Gr AGS; 56,8Gr HC; 17,4Gr Azucares; 20,5Gr Proteinas; 3,3Gr Sal.	26 Crema de pastanaga amb formatge Llenties estofades amb Arròs integral Fruita Pa 506,9K Cal; 9,4Gr Grasa; 2,4Gr AGS; 85,7Gr HC; 16,5Gr Azucares; 18,8Gr Proteinas; 2,9Gr Sal.	27 Macarrons eco amb tomàquet Cuixa de pollastre al forn Patates xips Natilles Pa 544K Cal; 6,9Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 64,8Gr HC; 8,4Gr Azucares; 53,7Gr Proteinas; 6,7Gr Sal.	
30	vacances		31	vacances		

MES: **Març-26**

MENÚ: **SENSE PORC**

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres	
2	Crema de carbassa amb formatge Fideuà de xampinyons i soja texturitzada Fruita Pa 587,1K Cal; 11Gr Grasa; 2,7Gr AGS; 90,8Gr HC; 18,6Gr Azucars; 26,1Gr Proteïnes; 4,3Gr Sal.	3	Llenties eco guisades Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 529,2K Cal; 10,5Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,5Gr HC; 15,8Gr Azucars; 23,7Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.	4	Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga Fruita Pa 583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucars; 51,5Gr Proteïnes; 5,6Gr Sal.	5	Cigrons eco estofats Mandonguilles de lluç i pota al forn Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 536,8K Cal; 9,3Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 84,4Gr HC; 21,2Gr Azucars; 27,8Gr Proteïnes; 3,7Gr Sal.	6	Arròs integral amb tomàquet Lluç a la romana Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 604,3K Cal; 18Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 90Gr HC; 10,1Gr Azucars; 18,6Gr Proteïnes; 4,2Gr Sal.
9	Escudella catalana Caella al forn amb carbassó saltejat Fruita Pa 616,7K Cal; 19,8Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 51,8Gr HC; 13,4Gr Azucars; 55,2Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.	10	Crema de verdures Pollastre amb arròs Fruita Pa 530,2K Cal; 14,9Gr Grasa; 3,7Gr AGS; 74,3Gr HC; 14,1Gr Azucars; 22,6Gr Proteïnes; 3,3Gr Sal.	11	Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 547K Cal; 10,5Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 83,3Gr HC; 17,2Gr Azucars; 23,2Gr Proteïnes; 2,2Gr Sal.	12	Minestra de verdures amb patata Espaguetis integrals i eco amb bolonyesa vegetal (coles) Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 518,4K Cal; 5,6Gr Grasa; 1Gr AGS; 86Gr HC; 12,5Gr Azucars; 24,9Gr Proteïnes; 3,7Gr Sal.	13	Cigrons eco estofats Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 553,9K Cal; 11,9Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 74Gr HC; 21,6Gr Azucars; 35,7Gr Proteïnes; 4Gr Sal.
16	Crema de carbassó Cuixa de pollastre amb patata Fruita Pa 504,1K Cal; 9Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 54,2Gr HC; 12,8Gr Azucars; 49,3Gr Proteïnes; 5,7Gr Sal.	17	Sopa d'au amb pasta Cigrons amb ou dur Fruita Pa 574,1K Cal; 16,5Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 84,6Gr HC; 20,4Gr Azucars; 20,7Gr Proteïnes; 2,1Gr Sal.	18	Arròs amb verdures Bacallà arrebossat Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 615K Cal; 13,9Gr Grasa; 2Gr AGS; 104,3Gr HC; 16Gr Azucars; 16Gr Proteïnes; 2,6Gr Sal.	19	Llenties eco a la camperola Pastís de patata amb verdures Amanida d'enciam i tomàquet logurt Pa 505,7K Cal; 15,6Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 72,4Gr HC; 3,9Gr Azucars; 18Gr Proteïnes; 2,6Gr Sal.	20	Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 579,5K Cal; 16,8Gr Grasa; 4,2Gr AGS; 82,2Gr HC; 20,2Gr Azucars; 22,3Gr Proteïnes; 4,6Gr Sal.
23	Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 520,6K Cal; 17,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 62,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 24,1Gr Proteïnes; 5,2Gr Sal.	24	Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 551,4K Cal; 11,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 82,1Gr HC; 17,2Gr Azucars; 24,3Gr Proteïnes; 2,2Gr Sal.	25	Tricolor de verdures Salmó amb salsa pomodoro Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 518,5K Cal; 18,2Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 57,1Gr HC; 19,8Gr Azucars; 28,5Gr Proteïnes; 4,2Gr Sal.	26	Crema de pastanaga amb formatge Llenties estofades amb Arròs integral Fruita Pa 506,9K Cal; 9,4Gr Grasa; 2,4Gr AGS; 85,7Gr HC; 16,5Gr Azucars; 18,8Gr Proteïnes; 2,9Gr Sal.	27	Macarrons eco amb tomàquet Pit de pollastre a la milanesa Patates xips Natilles Pa 718,2K Cal; 33,7Gr Grasa; 5,1Gr AGS; 79,4Gr HC; 9,8Gr Azucars; 22,6Gr Proteïnes; 3,9Gr Sal.
30	vacances	31	vacances						

L. CALENTA		MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE:							
MES: Març-26		MENÚ: NO PORC, OU, FR. SECS							
Dilluns		Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres				
2	Crema de carbassa amb formatge Abadejo amb salsa de verdures Fruita Pa 515,6K Cal; 19,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 61,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 25,1Gr Proteinas; 5,2Gr Sal.	3	Llenties eco guisades Bacallà arrebossat Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 575,7K Cal; 12,4Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 90,2Gr HC; 17,1Gr Azucars; 24,8Gr Proteinas; 2,5Gr Sal.	4	Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga Fruita Pa 583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucars; 51,5Gr Proteinas; 5,6Gr Sal.	5	Espinacs a la catalana Cigrons eco estofats Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 611,3K Cal; 15,9Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 87Gr HC; 29,3Gr Azucars; 24,6Gr Proteinas; 4,5Gr Sal.	6	Arròs integral amb tomàquet Lluç al forn Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 503,5K Cal; 12,5Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 73Gr HC; 9,5Gr Azucars; 23,2Gr Proteinas; 4,5Gr Sal.
9	Sopa de verdures Caella al forn amb carbassó saltejat Fruita Pa 659,7K Cal; 22,6Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 56,1Gr HC; 14,1Gr Azucars; 55,2Gr Proteinas; 3,9Gr Sal.	10	Crema de verdures Pollastre amb arròs Fruita Pa 530,2K Cal; 14,9Gr Grasa; 3,7Gr AGS; 74,3Gr HC; 14,1Gr Azucars; 22,6Gr Proteinas; 3,3Gr Sal.	11	Crema de pastanaga Mongeta blanca eco estofada Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 539K Cal; 15Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 76,8Gr HC; 17,9Gr Azucars; 18,2Gr Proteinas; 2,7Gr Sal.	12	Minestra de verdures amb patata Lluç al forn Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 518,5K Cal; 18,2Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 57,1Gr HC; 19,8Gr Azucars; 28,5Gr Proteinas; 4,2Gr Sal.	13	Cigrons eco estofats Salmó amb salsa pomodoro Fruita Pa 553,9K Cal; 11,9Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 74Gr HC; 21,6Gr Azucars; 35,7Gr Proteinas; 4Gr Sal.
16	Crema de carbassó Cuixa de pollastre amb patata Fruita Pa 504,1K Cal; 9Gr Grasa; 1,7Gr AGS; 54,2Gr HC; 12,8Gr Azucars; 49,3Gr Proteinas; 5,7Gr Sal.	17	Sopa de verdures Cigrons eco estofats Fruita Pa 521,9K Cal; 9,5Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 88Gr HC; 20,5Gr Azucars; 19,7Gr Proteinas; 4,3Gr Sal.	18	Arròs amb verdures Bacallà arrebossat Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 615K Cal; 13,9Gr Grasa; 2Gr AGS; 104,3Gr HC; 16Gr Azucars; 16Gr Proteinas; 2,6Gr Sal.	19	Llenties eco a la camperola Pastís de patata amb verdures Amanida d'enciam i tomàquet logurt Pa 505,7K Cal; 15,6Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 72,4Gr HC; 3,9Gr Azucars; 18Gr Proteinas; 2,6Gr Sal.	20	Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Pit de pollastre a la llimona Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 527K Cal; 6,2Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 79,9Gr HC; 19,3Gr Azucars; 34,5Gr Proteinas; 6,2Gr Sal.
23	Patates guisades Abadejo amb pepitòria Fruita Pa 520,6K Cal; 17,1Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 62,3Gr HC; 14,5Gr Azucars; 24,1Gr Proteinas; 5,2Gr Sal.	24	Espinacs a la catalana Mongeta blanca eco estofada Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 609,4K Cal; 15,6Gr Grasa; 2Gr AGS; 80Gr HC; 26,6Gr Azucars; 27Gr Proteinas; 3,9Gr Sal.	25	Tricolor de verdures Salmó amb salsa pomodoro Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 518,5K Cal; 18,2Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 57,1Gr HC; 19,8Gr Azucars; 28,5Gr Proteinas; 4,2Gr Sal.	26	Crema de pastanaga amb formatge Llenties estofades amb Arròs integral Fruita Pa 506,9K Cal; 9,4Gr Grasa; 2,4Gr AGS; 85,7Gr HC; 16,5Gr Azucars; 18,8Gr Proteinas; 2,9Gr Sal.	27	Macarrons sense gluten ni ou amb tomàquet Cuixa de pollastre al forn Patates xips Natilles Pa 559K Cal; 6,3Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 73,8Gr HC; 9,2Gr Azucars; 50,5Gr Proteinas; 7,1Gr Sal.
30	vacances	31	vacances						

MES: **Març-26**

MENÚ: **OVOLACTOVEGETARIANA**

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres	
2	Crema de carbassa amb formatge Fideuà de xampinyons i soja texturitzada Fruita Pa 587,1K Cal; 11Gr Grasa; 2,7Gr AGS; 90,8Gr HC; 18,6Gr Azucars; 26,1Gr Proteïnas; 4,3Gr Sal.	3	Llenties eco guisades Truita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 529,2K Cal; 10,5Gr Grasa; 2Gr AGS; 83,5Gr HC; 15,8Gr Azucars; 23,7Gr Proteïnas; 3,1Gr Sal.	4	Mongeta verda a l'allet amb patata Cous Cous Amanida de tomàquet i formatge Fruita Pa 703,9K Cal; 18,4Gr Grasa; 7,6Gr AGS; 99,4Gr HC; 17,2Gr Azucars; 30,5Gr Proteïnas; 2,9Gr Sal.	5	Espinacs a la catalana Cigrons eco estofats Amanida d'enciam i tomàquet Fruita Pa 611,3K Cal; 15,9Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 87Gr HC; 29,3Gr Azucars; 24,6Gr Proteïnas; 4,5Gr Sal.	6	Arròs integral amb tomàquet Hamburguesa vegetal Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 560,1K Cal; 13,3Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 94,6Gr HC; 11,6Gr Azucars; 12,4Gr Proteïnas; 3,8Gr Sal.
9	Sopa de verdures Col-i-flor amb beixamel Fruita Pa 501,8K Cal; 13,7Gr Grasa; 5,2Gr AGS; 74,5Gr HC; 20,3Gr Azucars; 15,4Gr Proteïnas; 4Gr Sal.	10	Crema de verdures Arròs amb tomàquet Fruita Pa 541,9K Cal; 9,8Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 98,6Gr HC; 22Gr Azucars; 11,8Gr Proteïnas; 3,1Gr Sal.	11	Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 547K Cal; 10,5Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 83,3Gr HC; 17,2Gr Azucars; 23,2Gr Proteïnas; 2,2Gr Sal.	12	Minestra de verdures amb patata Espaguetis integrals i eco amb bolonyesa vegetal (coles) Amanida d'enciam i pastanaga logurt Pa 518,4K Cal; 5,6Gr Grasa; 1Gr AGS; 86Gr HC; 12,5Gr Azucars; 24,9Gr Proteïnas; 3,7Gr Sal.	13	Cigrons eco estofats Cous Cous Amanida de tomàquet i formatge Fruita Pa 731,5K Cal; 19,3Gr Grasa; 7,6Gr AGS; 97,4Gr HC; 23,6Gr Azucars; 37,9Gr Proteïnas; 3,5Gr Sal.
16	Crema de carbassó Ous aurora Fruita Pa 549,3K Cal; 22,8Gr Grasa; 8,4Gr AGS; 60,3Gr HC; 21Gr Azucars; 24,2Gr Proteïnas; 4,4Gr Sal.	17	Sopa de verdures Cigrons amb ou dur Fruita Pa 527,1K Cal; 9,3Gr Grasa; 1,5Gr AGS; 88,8Gr HC; 21,1Gr Azucars; 20,7Gr Proteïnas; 2,9Gr Sal.	18	Arròs amb verdures Pèsols a la francesa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 678,3K Cal; 13,6Gr Grasa; 4,1Gr AGS; 107,2Gr HC; 26,2Gr Azucars; 22Gr Proteïnas; 2,9Gr Sal.	19	Llenties eco a la camperola Pastís de patata amb verdures Amanida d'enciam i tomàquet logurt Pa 505,7K Cal; 15,6Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 72,4Gr HC; 3,9Gr Azucars; 18Gr Proteïnas; 2,6Gr Sal.	20	Espaguetis integrals i eco amb tomàquet Truita de formatge casolana Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 579,5K Cal; 16,8Gr Grasa; 4,2Gr AGS; 82,2Gr HC; 20,2Gr Azucars; 22,3Gr Proteïnas; 4,6Gr Sal.
23	Espinacs a la catalana Patates guisades Fruita Pa 546,8K Cal; 17Gr Grasa; 2,2Gr AGS; 74,6Gr HC; 24,3Gr Azucars; 16,5Gr Proteïnas; 4,9Gr Sal.	24	Mongeta blanca eco estofada Truita de patata Amanida d'enciam i blat de moro Fruita Pa 551,4K Cal; 11,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 82,1Gr HC; 17,2Gr Azucars; 24,3Gr Proteïnas; 2,2Gr Sal.	25	Tricolor de verdures Hamburguesa vegetal Amanida d'enciam i pastanaga Fruita Pa 530,1K Cal; 19,2Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 74,6Gr HC; 19,2Gr Azucars; 11,2Gr Proteïnas; 3,2Gr Sal.	26	Crema de pastanaga amb formatge Llenties estofades amb Arròs integral Fruita Pa 506,9K Cal; 9,4Gr Grasa; 2,4Gr AGS; 85,7Gr HC; 16,5Gr Azucars; 18,8Gr Proteïnas; 2,9Gr Sal.	27	Macarrons eco amb tomàquet Mandonguilles vegetals amb salsa de verdures Patates xips Natilles Pa 559K Cal; 14,9Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 81,6Gr HC; 10,3Gr Azucars; 22,6Gr Proteïnas; 4,2Gr Sal.
30	vacances		vacances						