

MES: **Maig-26**MENÚ: **ESCOLA LES AVELLANES****Dilluns****Dimarts****Dimecres****Dijous****Divendres**

<p>4</p> <p>Escudella catalana Carn magra a la riojana</p> <p>Fruita Pa Oli d'oliva km 0 548,8K Cal; 15,8Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 69,1Gr HC; 17,9Gr Azucars; 29,7Gr Proteïnes; 3,2Gr Sal.</p>	<p>5</p> <p>Mongeta blanca eco estofada Trita de carbassó Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral Oli d'oliva km 0 545,2K Cal; 11,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 80,7Gr HC; 17Gr Azucars; 24,3Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.</p>	<p>6</p> <p>Mongeta verda a l'allet amb patata Cuixa de pollastre amb salsa de pastanaga</p> <p>Fruita Integrada Pa Oli d'oliva km 0 583,5K Cal; 14,2Gr Grasa; 2,3Gr AGS; 59,6Gr HC; 14,6Gr Azucars; 51,5Gr Proteïnes; 5,6Gr Sal.</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades amb Arròs integral Pastís de patata amb verdures Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa Integral Oli d'oliva km 0 598,9K Cal; 15,1Gr Grasa; 2Gr AGS; 93,4Gr HC; 16,7Gr Azucars; 20,4Gr Proteïnes; 2,6Gr Sal.</p>	<p>8</p> <p>Macarrons eco napolitana Abadejo amb salsa de verdures Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt Pa Oli d'oliva km 0 540K Cal; 17,1Gr Grasa; 3,4Gr AGS; 70,6Gr HC; 13,3Gr Azucars; 31,7Gr Proteïnes; 3,1Gr Sal.</p>
<p>11</p> <p>Minestra de verdures Cuixa de pollastre amb patata Amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Oli d'oliva km 0 558,4K Cal; 9,6Gr Grasa; 2Gr AGS; 60,5Gr HC; 18,2Gr Azucars; 52,4Gr Proteïnes; 5,9Gr Sal.</p>	<p>12</p> <p>Sopa d'au amb pasta Carn magra amb salsa caçadora</p> <p>Fruita Integrada Pa Integral Oli d'oliva km 0 548,8K Cal; 15,8Gr Grasa; 1,2Gr AGS; 69,1Gr HC; 17,9Gr Azucars; 29,7Gr Proteïnes; 3,2Gr Sal.</p>	<p>13</p> <p>Arròs amb tomàquet Lluç amb salsa verda amb pèsols Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Integrada Pa Oli d'oliva km 0 566,9K Cal; 9,9Gr Grasa; 1,6Gr AGS; 91,9Gr HC; 22,5Gr Azucars; 24,2Gr Proteïnes; 3,9Gr Sal.</p>	<p>14</p> <p>Crema de carbassó amb formatge Espaguëtis integrals i eco amb bolonyesa vegetal (coles)</p> <p>logurt Pa Integral Oli d'oliva km 0 509,9K Cal; 11,3Gr Grasa; 4,1Gr AGS; 80,8Gr HC; 13,6Gr Azucars; 27,1Gr Proteïnes; 3,6Gr Sal.</p>	<p>15</p> <p>Mongeta blanca eco estofada Trita de patata Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Oli d'oliva km 0 546,8K Cal; 10,5Gr Grasa; 1,9Gr AGS; 83,3Gr HC; 17,2Gr Azucars; 23,2Gr Proteïnes; 2,2Gr Sal.</p>
<p>18</p> <p>Espaguëtis integrals i eco a la napolitana Carn magra amb salsa agredolça</p> <p>Fruita Pa Oli d'oliva km 0 639,5K Cal; 14,3Gr Grasa; 1,1Gr AGS; 95,9Gr HC; 22,7Gr Azucars; 28,6Gr Proteïnes; 3,5Gr Sal.</p>	<p>19</p> <p>Arròs amb verdures Cuixa de pollastre al forn Amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita Integrada Pa Integral Oli d'oliva km 0 639K Cal; 11,2Gr Grasa; 2Gr AGS; 80,1Gr HC; 14,3Gr Azucars; 52,2Gr Proteïnes; 5,8Gr Sal.</p>	<p>20</p> <p>Cigrons eco estofats Salmó amb salsa pomodoro Amanida d'enciam</p> <p>Fruita Pa Oli d'oliva km 0 558,2K Cal; 12Gr Grasa; 1,8Gr AGS; 74,4Gr HC; 22Gr Azucars; 35,8Gr Proteïnes; 4Gr Sal.</p>	<p>21</p> <p>Mongeta verda a l'allet amb patata Trita de formatge casolana Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Integrada Pa Integral Oli d'oliva km 0 521,6K Cal; 19Gr Grasa; 4,5Gr AGS; 66Gr HC; 14,2Gr Azucars; 19,9Gr Proteïnes; 2,8Gr Sal.</p>	<p>22</p> <p>Amanida de pasta Llenties eco guisades</p> <p>logurt Pa Oli d'oliva km 0 674,9K Cal; 20,9Gr Grasa; 4,6Gr AGS; 102,2Gr HC; 12,2Gr Azucars; 28,9Gr Proteïnes; 3,8Gr Sal.</p>
<p>25</p> <p>Tricolor de verdures Contramuslo de pollastre amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita Integrada Pa Oli d'oliva km 0 584,4K Cal; 16,3Gr Grasa; 1,4Gr AGS; 56,6Gr HC; 19,8Gr Azucars; 50,9Gr Proteïnes; 6,4Gr Sal.</p>	<p>26</p> <p>Llenties a la riojana Trita de patata Amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita Pa Integral Oli d'oliva km 0 537,3K Cal; 10,5Gr Grasa; 2Gr AGS; 85,6Gr HC; 15,8Gr Azucars; 23,7Gr Proteïnes; 2,3Gr Sal.</p>	<p>27</p> <p>Patates guisades Hamburguesa mixta al forn Amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita Integrada Pa Oli d'oliva km 0 557,7K Cal; 23,7Gr Grasa; 10,5Gr AGS; 63,8Gr HC; 15,4Gr Azucars; 19,2Gr Proteïnes; 3,6Gr Sal.</p>	<p>28</p> <p>Crema de verdures amb formatge Macarrons eco amb salsa bolonyesa vegetal</p> <p>logurt Pa Integral Oli d'oliva km 0 573,7K Cal; 12,3Gr Grasa; 4,7Gr AGS; 87,8Gr HC; 20Gr Azucars; 32,5Gr Proteïnes; 4,4Gr Sal.</p>	<p>29</p> <p>Arròs integral amb tomàquet Abadejo amb pepitòria Amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita Pa Oli d'oliva km 0 582,9K Cal; 9,4Gr Grasa; 1,3Gr AGS; 92,6Gr HC; 22Gr Azucars; 26,4Gr Proteïnes; 5,6Gr Sal.</p>

