

Teixidores

B.Basal

Abril

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

	<p>2</p> <p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Truita de carbassó amb escarola</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>3</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>4</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Filet de maira arrebossada amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>5</p> <p>Espirals putanesca</p> <p>Pernilets pollastre forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>8</p> <p>Arròs int.saltat a/verdures Esc</p> <p>Salmó a la taronja</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis a/pesto d'espínacs</p> <p>Estofat g.dindi a/verduretes Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Mongetes b. estofades Esc</p> <p>Truita francesa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Crema bròquil-pastan.</p> <p>Pollastre al forn amb tomàquet i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>15</p> <p>Macarrons amb tomàquet</p> <p>Truita de pernil dolç amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Cigrons a/tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p>Sopa de pistons</p> <p>Cuixa de pollastre forn amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Seitons arrebossats amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Arròs int a/blat moro,pastan,ceba</p> <p>Estofat g.dindi a/samfaina Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>22</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Mandong. veggio a/salsa tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>23</p> <p>Sopa de lletres</p> <p>Llibrets de llom amb enciam i olives</p> <p>Pastís de Sant Jordi</p>	<p>24</p> <p>Crema verdures Esc</p> <p>Pernilets pollastre forn amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>25</p> <p>Arròs integral tres delícies</p> <p>Lluç marinera Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>26</p> <p>Cigrons estofats Esc</p> <p>Truita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>29</p> <p>Crema carbassó Esc</p> <p>Estofat vedella a/verduretes Esc</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>30</p> <p>Arròs int a/xampis,pastna,ceba</p> <p>Ous durs a/tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</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 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