

# Teixidores

## B.Vegà

### Abril

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

 <p><b>2</b> Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Tofu arrebossat amb escarola</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>3</b> Mongetes verdes i patata</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>logurt de soja i pa integral</p>	<p><b>4</b> Llenties estofades</p> <p>Saltat de verdures amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>5</b> Espirals putanesca</p> <p>Quinoa a/xampis,pebrot,ceba amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p><b>8</b> Arròs int.saltat a/verdures Esc</p> <p>Seitán a/tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>9</b> Espaguetis a/pesto d'espínacs</p> <p>Hummus de cigrons</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>10</b> Mongetes b. estofades Esc</p> <p>Saltat de verdures amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt de soja i pa integral</p>	<p><b>11</b> Crema bròquil-pastan.</p> <p>Tofu arrebossat amb tomàquet i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p><b>15</b> Macarrons amb tomàquet</p> <p>Quinoa a/xampis,pebrot,ceba amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>16</b> Tricolor de verdures</p> <p>Cigrons a/tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>17</b> Sopa verdures s/carn Esc</p> <p>Tofu arrebossat amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt de soja i pa integral</p>	<p><b>18</b> Llenties estofades</p> <p>Saltat de verdures amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p><b>22</b> Mongetes verdes i patata</p> <p>Mandong. veggio a/salsa tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>23</b> Sopa verdures s/carn Esc</p> <p>Tofu arrebossat amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>24</b> Crema verdures Esc</p> <p>Llenties estofades</p> <p>logurt de soja i pa integral</p>	<p><b>25</b> Arròs integral tres delícies</p> <p>Seitán a/tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p><b>29</b> Crema carbassó Esc</p> <p>Quinoa a/xampis,pebrot,ceba</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><b>30</b> Arròs int a/xampis,pastna,ceba</p> <p>Seitán 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 lactes 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