

Teixidores

B.s/lactosa ni PLV

Abril

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
 Festiu	2 Arròs integral amb tomàquet Truita de carbassó amb escarola Fruita i pa s/traces	3 Mongetes verdes i patata Cigrons estofats logurt de soja i pa s/traces	4 Llenties estofades Filet de maira arrebossada amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	5 Espirals putanesca Pernilets pollastre forn amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces
8 Arròs int.saltat a/verdures Esc Salmó a la taronja Fruita i pa s/traces	9 Espaguetis a/pesto d'espínacs Estofat g.dindi a/verdures** Fruita i pa s/traces	10 Mongetes b. estofades Esc Truita francesa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt de soja i pa s/traces	11 Crema bròquil-pastan. Pollastre al forn amb tomàquet i olives Fruita i pa s/traces	12 Minestra de verdures Llenties estofades Fruita i pa s/traces
15 Macarrons amb tomàquet Truita de pernil dolç amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	16 Tricolor de verdures Cigrons a/tomàquet Fruita i pa s/traces	17 Sopa de pistons Cuixa de pollastre forn amb enciam i pastanaga logurt de soja i pa s/traces	18 Llenties estofades Peix al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	19 Arròs int a/blat moro,pastan,ceba Estofat g.dindi a/sanf** Esc Fruita i pa s/traces
22 Mongetes verdes i patata Mandong. veggio a/salsa tomàquet Fruita i pa s/traces	23 Sopa de lletres Pollastre al forn amb enciam i olives Pa de pessic especial	24 Crema verdures Esc Pernilets pollastre forn amb enciam i blat de moro logurt de soja i pa s/traces	25 Arròs integral tres delícies Lluç marinera Esc Fruita i pa s/traces	26 Cigrons estofats Esc Truita francesa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces
29 Crema carbassó Esc Estofat vedella a/verd** Esc Fruita i pa s/traces	30 Arròs int a/xampis,pastna,ceba Ous durs a/tomàquet Fruita i pa s/traces			

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