

Teixidores

B.s/gluten

Maig

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			2 Llenties estofades Gall S.Pere arrebossat s/gluten amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	3 Pasta s/gluten a la siciliana Pernilets pollastre forn amb talls cogombre Fruita i pa s/traces
6 Arròs integral tres delícies Esc Bacallà arrebossat s/gluten amb enciam Fruita i pa s/traces	7 Mongetes verdes i patata Llenties estofades Fruita i pa s/traces	8 Pasta s/gluten a/pesto d'espínacs Lluç al forn amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa s/traces	9 Amanida russa Cuixa de pollastre forn amb tomàquet i olives Fruita i pa s/traces	10 Cigrons estofats Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita i pa s/traces
13 Minestra de verdures Mandong. veggie a/samfaina Fruita i pa s/traces	14 Crema de mongetes blanques Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	15 Arròs integral amb tomàquet Salmó a la taronja logurt ECO i pa s/traces	16 Amanida de pasta de lletia Pollastre arreb. s/gluten** amb tomàquet i olives Fruita	
	21 Pasta s/gluten a/tomàq. i xampis Palpís de gall d'indi amb enciam Fruita i pa s/traces	22 Arròs int.saltat a/verdures Esc Truita de pernil dolç amb enciam i blat de moro logurt ECO i pa s/traces	23 Patates estofades Hamburguesa de vedella amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	24 Crema carbassa Esc Cigrons a/tomàquet Fruita i pa s/traces
27 Arròs integral amb tomàquet Truita de formatge amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	28 Pèsols a la francesa Estofat g.dindi a/verdures** Fruita i pa s/traces	29 Crema carbassó Esc Llenties bullides a/arròs logurt ECO i pa s/traces	30 Pasta celíaca a/verdures Peix al forn amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	31 Mongetes b. estofades Esc Pernilets pollastre forn amb carbassó al forn 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 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