

Halal

MAIG

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

3 DILLUNS	4 DIMARTS	5 DIMECRES	6 DIJOUS	7 DIVENDRES
Pèsols i patata Estofat seitán a/verduretes Esc Fruita i pa integral	Mongetes b. estofades s/f.secs Rosada arrebossada amb enciam i olives Fruita i pa integral	Espirals a la napolitana Trita francesa amb escarola i pastanaga logurt i pa integral	Arròs amb verdures s/f.secs Esc Salmó al forn amb tomàquet i blat moro Fruita i pa integral	Crema de carbassa Contra cuixa pollo forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral
10 DILLUNS	11 DIMARTS	12 DIMECRES	13 DIJOUS	14 DIVENDRES
Sopa de pistons Trita de patata i ceba amb enciam i olives Fruita i pa integral	Tricolor de verdures Hamburguesa de coliflor amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	Llenties estofades Fingers pollastre arrebossat amb tomàquet natural logurt i pa integral	Arròs milanesa vegetal Lluç marinera s/f.secs Esc Fruita i pa integral	Macarrons bolonyesa vegetal Pernilets pollastre forn amb escarola i olives Fruita i pa integral
17 DILLUNS	18 DIMARTS	19 DIMECRES	20 DIJOUS	21 DIVENDRES
Minestra de verdures Trita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	Arròs amb tomàquet Pit de pollastre planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	Cigrions estofats s/f.secs Fingers de mozzarella amb enciam i blat de moro logurt i pa integral	Sopa de brou amb estrelles Mandong. peix a/salsa tomàquet Fruita i pa integral	Crema de carbassó Estofat pollo a/verduretes Esc Fruita i pa integral
24 DILLUNS	25 DIMARTS	26 DIMECRES	27 DIJOUS	28 DIVENDRES
	Llenties estofades Trita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	Crema de verdures Seitons arrebossats amb tomàquet natural logurt i pa integral	Mongetes verdes i patata Estofat g.dindi a/verduretes Esc Fruita i pa integral	Pasta carbonara vegetal Hummus de cigrons amb tomàquet xerri Fruita i pa integral
31 DILLUNS	1 DIMARTS	2 DIMECRES	3 DIJOUS	4 DIVENDRES
Pasta a/sanfaina Contra cuixa pollo forn amb enciam i olives Fruita i pa integral				

Els nostres menús estan supervisats per un dietista - nutricionista col·legiat (Núm. CAT1031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable en 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 làctiques són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

RSIPAC: 26.06772/CAT RGSEAA: 26.12608/B