

Febrer

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Espirals amb salsa de carbassa i ceba Pollastre al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	3 Arròs saltejat amb verdures Lluç a la marinera Fruita i pa integral	4 Llenties estofades Ous durs amb beixamel Fruita i pa integral	5 Mongetes verdes i patata Gall dindi amb salsa de tomàquet Fruita i pa integral	6 Crema de pastanaga amb crostons de pa Salsitxes de porc a la planxa amb enciam Fruita i pa integral
9 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Espaguetis amb pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 Crema de carbassa amb crostons de pa Gall dindi amb salsa de poma Fruita i pa integral	12 DIJOURS GRAS Cigrons estofats Truita de patates amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	13 Sopa de lletres Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral
16 FESTA	17 Arròs tres delícies Llom de porc amb salsa de tomàquet Fruita i pa integral	18 Mongetes blanques estofades amb carbassa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita i pa integral	19 Crema de verdures amb crostons de pa Pernilets pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	20 Macarrons saltejats amb verdures Bacallà arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral
23 Crema de carbassó amb crostons de pa Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa integral	24 Sopa de pistons Gall dindi adobat amb enciam i olives Fruita i pa integral	25 Arròs saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Salmó a la taronja Fruita i pa integral	26 Cigrons estofats Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	27 Minestra de verdures Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Febrer

Halal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Espirals amb salsa de carbassa i ceba Pollastre al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	3 Arròs saltejat amb verdures Lluç a la marinera Fruita i pa integral	4 Llenties estofades Ous durs amb beixamel Fruita i pa integral	5 Mongetes verdes i patata Gall dindi amb salsa de tomàquet Fruita i pa integral	6 Crema de pastanaga amb crostons de pa Fingers de mozzarella amb enciam Fruita i pa integral
9 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Espaguetis amb pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 Crema de carbassa amb crostons de pa Gall dindi amb salsa de poma Fruita i pa integral	12 DIJOURS GRAS Cigrons estofats Truita de patates amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	13 Sopa de lletres Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral
16 FESTA	17 Arròs tres delícies Gall dindi amb salsa de tomàquet Fruita i pa integral	18 Mongetes blanques estofades amb carbassa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita i pa integral	19 Crema de verdures amb crostons de pa Pernilets pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	20 Macarrons saltejats amb verdures Bacallà arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral
23 Crema de carbassó amb crostons de pa Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa integral	24 Sopa de pistons Gall dindi adobat amb enciam i olives Fruita i pa integral	25 Arròs saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Salmó a la taronja Fruita i pa integral	26 Cigrons estofats Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	27 Minestra de verdures Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Febrer

Sense carn

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Espirals amb salsa de carbassa i ceba Remenat d'ous amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	3 Arròs saltejat amb verdures Lluç a la marinera Fruita i pa integral	4 Llenties estofades Ous durs amb beixamel Fruita i pa integral	5 Mongetes verdes i patata Peix amb salsa de tomàquet Fruita i pa integral	6 Crema de pastanaga amb crostons de pa Fingers de mozzarella amb enciam Fruita i pa integral
9 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Espaguetis amb pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 Crema de carbassa amb crostons de pa Truita francesa amb salsa de poma Fruita i pa integral	12 DIJOURS GRAS Cigrons estofats Truita de patates amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	13 Sopa de lletres amb brou vegetal Peix al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral
16 FESTA	17 Arròs tres delícies Nuggets de bròquil Fruita i pa integral	18 Mongetes blanques estofades amb carbassa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita i pa integral	19 Crema de verdures amb crostons de pa Remenat d'ous amb enciam Fruita i pa integral	20 Macarrons saltejats amb verdures Bacallà arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral
23 Crema de carbassó amb crostons de pa Croquetes de bolets amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa integral	24 Sopa de pistons amb brou vegetal Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa integral	25 Arròs saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Salmó a la taronja Fruita i pa integral	26 Cigrons estofats Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	27 Minestra de verdures Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Febrer

Vegetarià

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Espirals amb salsa de carbassa i ceba Remenat d'ous amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa integral	3 Arròs saltejat amb verdures Tofu amb salsa de tomàquet Fruita i pa integral	4 Llenties estofades Ous durs amb beixamel Fruita i pa integral	5 Mongetes verdes i patata Quinoa amb verdures Fruita i pa integral	6 Crema de pastanaga amb crostons de pa Fingers de mozzarella amb enciam Fruita i pa integral
9 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam logurt ECO i pa integral	10 Espaguetis amb pesto d'espínacs Tofu arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	11 Crema de carbassa amb crostons de pa Truita francesa amb salsa de poma Fruita i pa integral	12 DIJOURS GRAS Cigrons estofats Truita de patates amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	13 Sopa de lletres amb brou vegetal Llenties amb enciam i olives Fruita i pa integral
16 FESTA	17 Arròs tres delícies Nuggets de bròquil Fruita i pa integral	18 Mongetes blanques estofades amb carbassa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita i pa integral	19 Crema de verdures amb crostons de pa Remenat d'ous amb enciam Fruita i pa integral	20 Macarrons saltejats amb verdures Tofu arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral
23 Crema de carbassó amb crostons de pa Croquetes de bolets amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa integral	24 Sopa de pistons amb brou vegetal Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa integral	25 Arròs saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Mongetes blanques amb verdures Fruita i pa integral	26 Cigrons estofats Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	27 Minestra de verdures Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Febrer

Sense fruits secs

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Espirals amb salsa de carbassa i ceba Pollastre al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa s/traces	3 Arròs saltejat amb verdures Lluç a la marinera Fruita i pa s/traces	4 Llenties estofades Ous durs amb beixamel Fruita i pa s/traces	5 Mongetes verdes i patata Gall dindi amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces	6 Crema de pastanaga Salsitxes de porc a la planxa amb enciam Fruita i pa s/traces
9 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb enciam logurt ECO i pa s/traces	10 Espaguetis amb pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	11 Crema de carbassa Gall dindi amb salsa de poma Fruita i pa s/traces	12 DIJOURS GRAS Cigrons estofats Truita de patates amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	13 Sopa de lletres Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces
16 FESTA	17 Arròs tres delícies Llom de porc amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces	18 Mongetes blanques estofades amb carbassa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	19 Crema de verdures Pernilets pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/traces	20 Macarrons saltejats amb verdures Bacallà arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces
23 Crema de carbassó Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa s/traces	24 Sopa de pistons Gall dindi adobat amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	25 Arròs saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Salmó a la taronja Fruita i pa s/traces	26 Cigrons estofats Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	27 Minestra de verdures Macarrons saltejats amb pollastre Fruita i pa s/traces

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Febrer

Sense gluten

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Pasta s/gluten amb salsa de carbassa i ceba Pollastre al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa s/traces	3 Arròs saltejat amb verdures Lluç a la marinera Fruita i pa s/traces	4 Llenties** estofades Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces	5 Mongetes verdes i patata Gall dindi amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces	6 Crema de pastanaga Salsitxes de porc a la planxa amb enciam Fruita i pa s/traces
9 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb enciam logurt ECO i pa s/traces	10 Pasta s/gluten amb pesto d'espínacs Peix arrebossat s/gluten amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	11 Crema de carbassa Gall dindi amb salsa de poma Fruita i pa s/traces	12 DIJOURS GRAS Cigrons estofats Truita de patates amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	13 Sopa de pasta s/gluten Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces
16 FESTA	17 Arròs tres delícies Llom de porc amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces	18 Mongetes blanques estofades amb carbassa Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	19 Crema de verdures Pernilets pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/traces	20 Pasta s/gluten amb verdures Bacallà arrebossat s/gluten amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces
23 Crema de carbassó Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa s/traces	24 Sopa de pasta s/gluten Gall dindi adobat amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	25 Arròs saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Salmó a la taronja Fruita i pa s/traces	26 Cigrons estofats Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	27 Minestra de verdures Macarrons s/gluten saltejats amb pollastre Fruita i pa s/traces

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Escola Provençals

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

Febrer

Sense ou

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Espirals amb salsa de carbassa i ceba Pollastre al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa s/traces	3 Arròs saltejat amb verdures Lluç a la marinera Fruita i pa s/traces	4 Llenties estofades Pollastre a la planxa Fruita i pa s/traces	5 Mongetes verdes i patata Gall dindi amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces	6 Crema de pastanaga Salsitxes de porc a la planxa amb enciam Fruita i pa s/traces
9 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb enciam logurt ECO i pa s/traces	10 Espaguetis amb pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	11 Crema de carbassa Gall dindi amb salsa de poma Fruita i pa s/traces	12 DIJOURS GRAS Cigrons estofats Llom de porc a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	13 Sopa de lletres s/ou Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces
16 FESTA	17 Arròs tres delícies Llom de porc amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces	18 Mongetes blanques estofades amb carbassa Gall dindi a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	19 Crema de verdures Pernilets pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/traces	20 Macarrons saltejats amb verdures Bacallà arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces
23 Crema de carbassó Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa s/traces	24 Sopa de pistons s/ou Gall dindi adobat amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	25 Arròs saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Salmó a la taronja Fruita i pa s/traces	26 Cigrons estofats Llom de porc a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	27 Minestra de verdures Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita i pa s/traces

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Escola Provençals

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

Febrer

Sense lactosa ni plv

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Espirals amb salsa de carbassa i ceba Pollastre al forn amb enciam i pastanaga logurt SOJA i pa s/traces	3 Arròs saltejat amb verdures Lluç a la marinera Fruita i pa s/traces	4 Llenties estofades Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces	5 Mongetes verdes i patata Gall dindi amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces	6 Crema de pastanaga Salsitxes de porc a la planxa amb enciam Fruita i pa s/traces
9 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de pollastre amb enciam logurt SOJA i pa s/traces	10 Espaguetis amb pesto d'espínacs Rosada arrebossada amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	11 Crema de carbassa Gall dindi amb salsa de poma Fruita i pa s/traces	12 DIJOURS GRAS Cigrons estofats Trita de patates amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	13 Sopa de lletres Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces
16 FESTA	17 Arròs tres delícies Gall dindi amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/traces	18 Mongetes blanques estofades amb carbassa Trita de carbassó amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	19 Crema de verdures Pernilets pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/traces	20 Macarrons saltejats amb verdures Bacallà arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces
23 Crema de carbassó Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga logurt SOJA i pa s/traces	24 Sopa de pistons Gall dindi adobat amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	25 Arròs saltat amb carbassó, blat de moro i ceba Salmó a la taronja Fruita i pa s/traces	26 Cigrons estofats Trita d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	27 Minestra de verdures Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita i pa s/traces

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Febrer

Halal sense gluten

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Pasta s/gluten amb salsa de carbassa i ceba Pollastre al forn amb enciam i pastanaga logurt ECO i pa s/traces	3 Arròs saltejat amb verdures triturdades Lluç arrebossat s/gluten Fruita i pa s/traces	4 Llenties** estofades triturdades Ous durs Fruita i pa s/traces	5 Mongetes verdes i patata (triturat) Gall dindi fregit s/gluten Fruita i pa s/traces	6 Crema de pastanaga Pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/traces
9 Arròs blanc Hamburguesa de pollastre amb enciam logurt ECO i pa s/traces	10 Pasta s/gluten amb pesto d'espínacs Peix arrebossat s/gluten amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	11 Crema de carbassa Gall dindi fregit s/gluten Fruita i pa s/traces	12 DIJOURS GRAS Cigrons estofats triturdats Truita de patates amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	13 Sopa de pasta s/gluten Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces
16 FESTA	17 Arròs blanc Gall dindi arrebossat s/gluten Fruita i pa s/traces	18 Mongetes blanques estofades amb carbassa (triturat) Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	19 Crema de verdures Pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/traces	20 Pasta s/gluten bullida amb oli Bacallà arrebossat s/gluten amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces
23 Crema de carbassó Pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga logurt ECO i pa s/traces	24 Sopa de pasta s/gluten Gall dindi fregit s/gluten amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	25 Arròs blanc Salmó al forn Fruita i pa s/traces	26 Cigrons estofats triturdats Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita i pa s/traces	27 Minestra de verdures (triturat) Macarrons s/gluten saltejats amb pollastre Fruita i pa s/traces

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.