

Escola Provençals

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

MAIG

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>4</p> <p>Macarrons al pesto rosso</p> <p>Ous durs amb beixamel</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>5</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Salmó a la marinera</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>6</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>7</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>11</p> <p>Amanida verda amb formatge fresc</p> <p>Nuggets de bròquil amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>13</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>14</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Abadejo en salsa verda</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>15</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>18</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Bacallà fregit amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>20</p> <p>Espaguetis pesto d'espínacs</p> <p>Broquetes de pollastre amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>21</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita de pernil dolç amb cogombre</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>22</p> <p>FESTA PER LLIURE DISPOSICIÓ</p>
<p>25</p> <p>FESTIU</p>	<p>26</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Tallarines a la bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>27</p> <p>Arròs de pagès</p> <p>Lluç amb salsa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>28</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Gall dindi amb salseta de l'hort i amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>29</p> <p>MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS</p> <p>PASTA A LA CARBONARA</p> <p>NUGGETS DE POLLASTRE AMB PATATES XIP</p> <p>NATILLES i pa integral</p>

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

MAIG

Halal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

4	5	6	7	8
<p>Macarrons al pesto rosso</p> <p>Ous durs amb beixamel</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>Cigrons estofats</p> <p>Salmó a la marinera</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salsitxes d'au a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>11</p> <p>Amanida verda amb formatge fresc</p> <p>Nuggets de bròquil amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>13</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>14</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Abadejo en salsa verda</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>15</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>18</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Bacallà fregit amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>20</p> <p>Espaguetis pesto d'espínacs</p> <p>Broquetes de pollastre amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>21</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita francesa amb cogombre</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>22</p> <p>FESTA PER LLIURE DISPOSICIÓ</p>
<p>25</p> <p>FESTIU</p>	<p>26</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Tallarines a la bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>27</p> <p>Arròs de pagès</p> <p>Lluç amb salsa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>28</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Gall dindi amb salseta de l'hort i amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>29</p> <p>MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS</p> <p>PASTA A LA CARBONARA VEGETAL</p> <p>NUGGETS DE POLLASTRE AMB PATATES XIP</p> <p>NATILLES i pa integral</p>

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.**

MAIG

Sense carn

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

4	5	6	7	8
<p>Macarrons al pesto rosso</p> <p>Ous durs amb beixamel</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>Cigrons estofats</p> <p>Salmó a la marinera</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Remenat d'ous amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Peix al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Fingers de mozzarella amb guarnició</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>11</p> <p>Amanida verda amb formatge fresc</p> <p>Nuggets de bròquil amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Peix amb verdures</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>13</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Truita francesa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>14</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Abadejo en salsa verda</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>15</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>18</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Bacallà fregit amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>20</p> <p>Espaguetis pesto d'espínacs</p> <p>Fingers de mozzarella amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>21</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita francesa amb cogombre</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>22</p> <p>FESTA PER LLIURE DISPOSICIÓ</p>
<p>25</p> <p>FESTIU</p>	<p>26</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Tallarines a la bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>27</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Lluç amb salsa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>28</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Remenat d'ou amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>29</p> <p>MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS</p> <p>PASTA A LA CARBONARA VEGETAL</p> <p>NUGGETS DE BRÒCOLI AMB PATATES XIP</p> <p>NATILLES i pa integral</p>

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.

MAIG

Vegetarià

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

4	5	6	7	8
<p>Macarrons al pesto rosso</p> <p>Ous durs amb beixamel</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>Saltejat de verdures</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Remenat d'ous amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Fingers de mozzarella amb guarnició</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>11</p> <p>Amanida verda amb formatge fresc</p> <p>Nuggets de bròquil amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Hamburguesa vegetal amb guarnició</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>13</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Truita francesa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>14</p> <p>Arròs saltejat amb verdures</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>15</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>18</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Tofu fregit amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>20</p> <p>Espaguetis pesto d'espínacs</p> <p>Fingers de mozzarella amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>21</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita francesa amb cogombre</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>22</p> <p>FESTA PER LLIURE DISPOSICIÓ</p>
<p>25</p> <p>FESTIU</p>	<p>26</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Tallarines a la bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>27</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>28</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Remenat d'ou amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>29</p> <p>MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS</p> <p>PASTA A LA CARBONARA VEGETAL</p> <p>NUGGETS DE BRÒCOLI AMB PATATES XIP</p> <p>NATILLES i pa integral</p>

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

MAIG

s/f.secs

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>4</p> <p>Macarrons al pesto rosso</p> <p>Ous durs amb beixamel</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p>5</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Salmó a la marinera</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>6</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>7</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p>11</p> <p>Amanida verda amb formatge fresc</p> <p>Pollastre fregit casolà** amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p>12</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>13</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>14</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Abadejo en salsa verda</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>15</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p>18</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Bacallà fregit amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p>19</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>20</p> <p>Espaguetis pesto d'espínacs</p> <p>Broquetes de pollastre amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>21</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita de pernil dolç amb cogombre</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>22</p> <p>FESTA PER LLIURE DISPOSICIÓ</p>
<p>25</p> <p>FESTIU</p>	<p>26</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Tallarines amb tomàquet i tonyina</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>27</p> <p>Arròs de pagès</p> <p>Lluç amb salsa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>28</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Gall dindi amb salseta de l'hort i amanida</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>29</p> <p>MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS</p> <p>PASTA A LA CARBONARA</p> <p>POLLASTRE FREGIT CASOLÀ AMB PATATES XIP</p> <p>NATILLES i pa s/traces</p>

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.**

MAIG

s/gluten

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>4</p> <p>PASTA S/GLUTEN al pesto rosso</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p>5</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Salmó a la marinera</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>6</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>7</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p>11</p> <p>Amanida verda amb formatge fresc</p> <p>Pollastre fregit S/GLUTEN amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p>12</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>13</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>14</p> <p>Llenties** estofades</p> <p>Abadejo en salsa verda</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>15</p> <p>Amanida de pasta S/GLUTEN</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p>18</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Bacallà fregit S/GLUTEN amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p>19</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Llenties** estofades</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>20</p> <p>PASTA S/GLUTEN pesto d'espínacs</p> <p>Broquetes de pollastre amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>21</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita de pernil dolç amb cogombre</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>22</p> <p>FESTA PER LLIURE DISPOSICIÓ</p>
<p>25</p> <p>FESTIU</p>	<p>26</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>PASTA S/GLUTEN amb tomàquet i tonyina</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>27</p> <p>Arròs de pagès</p> <p>Lluç amb salsa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>28</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Gall dindi amb salseta de l'hort i amanida</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>29</p> <p>MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS</p> <p>PASTA S/GLUTEN A LA CARBONARA</p> <p>POLLASTRE FREGIT S/GLUTEN AMB PATATES XIP</p> <p>NATILLES i pa s/traces</p>

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

MAIG

s/ou

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>4</p> <p>Macarrons al pesto rosso</p> <p>Llom de porc amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt ECO i pa S/TRACES</p>	<p>5</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Salmó a la marinera</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>6</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>7</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>
<p>11</p> <p>Amanida verda amb formatge fresc</p> <p>Pollastre fregit amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa S/TRACES</p>	<p>12</p> <p>Arròs tres delícies s/ou</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>13</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>14</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Abadejo en salsa verda</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>15</p> <p>Amanida de pasta s/ou</p> <p>Llom de porc a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>
<p>18</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Bacallà fregit amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa S/TRACES</p>	<p>19</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>20</p> <p>Espaguetis pesto d'espínacs</p> <p>Broquetes de pollastre amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>21</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Llom de porc a la planxa amb cogombre</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>22</p> <p>FESTA PER LLIURE DISPOSICIÓ</p>
<p>25</p> <p>FESTIU</p>	<p>26</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Tallarines a la bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>27</p> <p>Arròs de pagès</p> <p>Lluç amb salsa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>28</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Gall dindi amb salseta de l'hort i amanida</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>29</p> <p>MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS</p> <p>PASTA A LA CARBONARA SENSE OU</p> <p>POLLASTRE FREGIT AMB PATATES XIP</p> <p>GELATINA i pa S/TRACES</p>

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.**

MAIG

s/lactosa ni plv

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

4	5	6	7	8
<p>Macarrons al pesto rosso</p> <p>Ous durs amb salsa tomàquet</p> <p>logurt SOJA i pa S/TRACES</p>	<p>Cigrons estofats</p> <p>Salmó a la marinera</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>
<p>11</p> <p>Amanida verda amb tonyina</p> <p>Pollastre fregit amb tomàquet natural</p> <p>logurt SOJA i pa S/TRACES</p>	<p>12</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>13</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>14</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Abadejo en salsa verda</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>15</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>
<p>18</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Bacallà fregit amb tomàquet natural</p> <p>logurt SOJA i pa S/TRACES</p>	<p>19</p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>20</p> <p>Espaguetis pesto d'espínacs</p> <p>Broquetes de pollastre amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>21</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita de pernil dolç amb cogombre</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>22</p> <p>FESTA PER LLIURE DISPOSICIÓ</p>
<p>25</p> <p>FESTIU</p>	<p>26</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Tallarines a la bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>27</p> <p>Arròs de pagès</p> <p>Lluç amb salsa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>28</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Gall dindi amb salseta de l'hort i amanida</p> <p>Fruita i pa S/TRACES</p>	<p>29</p> <p>MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS</p> <p>PASTA SALTEJADA AMB XAMPINYONS</p> <p>POLLASTRE FREGIT AMB PATATES XIP</p> <p>GELATINA i pa S/TRACES</p>

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.**

MAIG

Halal s/gluten

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

4	5	6	7	8
<p>PASTA S/GLUTEN bullida amb oli</p> <p>Ous durs</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p>Cigrons estofats triturats</p> <p>Salmó al forn</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>Arròs bullit</p> <p>Pollastre s/gluten fregit amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>Mongetes verdes i patata (triturat)</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi fregit s/gluten</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p>11</p> <p>Amanida verda amb formatge fresc</p> <p>Pollastre fregit S/GLUTEN amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p>12</p> <p>Arròs bullit</p> <p>Gall dindi fregit s/gluten</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>13</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Cuixa de pollastre al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>14</p> <p>Llenties** estofades triturades</p> <p>Abadejo al forn</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>15</p> <p>Pasta S/GLUTEN bullida amb oli</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>
<p>18</p> <p>Arròs bullit</p> <p>Bacallà fregit S/GLUTEN amb tomàquet natural</p> <p>logurt ECO i pa s/traces</p>	<p>19</p> <p>Mongetes verdes i patata (triturat)</p> <p>Llenties** estofades triturades</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>20</p> <p>PASTA S/GLUTEN pesto d'espínacs</p> <p>Broquetes de pollastre amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>21</p> <p>Mongetes blanques estofades (triturat)</p> <p>Truita francesa amb cogombre</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>22</p> <p>FESTA PER LLIURE DISPOSICIÓ</p>
<p>25</p> <p>FESTIU</p>	<p>26</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>PASTA S/GLUTEN amb tonyina</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>27</p> <p>Arròs bullit</p> <p>Lluç al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>28</p> <p>Cigrons estofats triturats</p> <p>Gall dindi fregit s/gluten amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/traces</p>	<p>29</p> <p>MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS</p> <p>PASTA S/GLUTEN BULLIDA AMB OLI</p> <p>POLLASTRE FREGIT S/GLUTEN AMB PATATES XIP</p> <p>NATILLES i pa s/traces</p>

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.