



MENÚ ABRIL - PLV

DILLUNS

28

4 Crema de pastanaga (amb ceba, patata)
Macarrons eco amb bolonyesa vegetal eso (seità i sofregit de tomàquet)
Fruita del temps/Pa integral

11

FESTA

18

FESTA

25

Mongetes saltades al pebre vermell
Calamars a l'andalusa
Amanida d'enciam i pastanga
Fruita del temps/Pa integral

DIMARTS

29

5 Lenties eco amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanga i pebrot)
Truita paisana (patata, ceba, pebrot verd i vermell)
Amanida d'enciam i pastanaga
Fruita del temps/Pa amb tomàquet

12

FESTA

19

Lenties eco amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanga i pebrot)
Ous durs amb tomàquet
Enciam amanit
Fruita del temps/Pa

26

Cuscús eco amb hortalisses (pastanaga, carbassó i ceba)
Pollastre al forn
Amanida d'enciam i cogombre
Fruita del temps/Pa

DIMECRES

30

6 Arròs pilaff eco
Gall dindi a l'orenga (amb sofregit i xampinyons)
Panís de blat de moro
Fruita del temps/Pa integral

13

FESTA

20

Mongeta tendra i patata
Bacallà amb tomàquet
Amanida d'enciam i pastanaga
Fruita del temps/Pa integral

27

Bledes amb patata
Lluç al forn
Amanida d'enciam i blat de moro
Fruita del temps/Pa integral

DIJOUS

31

7 Col i patata
Pollastre a la planxa
Amanida d'enciams i pipes de carbassa
Fruita del temps/Pa

14

FESTA

21

Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i cogombre
Arròs eco amb pollastre
Fruita del temps/Pa

28

Arròs eco integral amb tomàquet
Truita de patata i ceba
Enciam i col llombarda
Fruita del temps/Pa amb tomàquet

DIVENDRES

1

Amanida d'enciams, sense olives, cogombre i blat de moro
Lasanya de lenties sense formatge
Fruita del temps/Pa integral

8

Sopa d'au amb pasta eco
Lluç amb salsa verda
Enciam sense olives
Fruita del temps/Pa integral

15

FESTA

22

Sopa d'au amb pasta eco
Llom arrebossat
Amanida d'enciam i blat de moro
Fruita del temps/Pa

29

Puré de carbassó (amb ceba i patata)//Espaguetis eco amb bolonyesa vegetal eco (soja i sofregit de tomàquet)
Amanida d'enciams i poma
Fruita del temps/Pa integral

MILLORES NUTRICIONALS

Productes ecològics: pasta, arròs, cuscús, llegums, iogurts, proteïna vegetal, Carns i verdures fresques. Els aliments es processen a la cuina. Cuinem amb oli d'oliva.
Productes integrals: pasta (espirals), arròs, pa.
Peix fresc: bacallà i sonso (producte de temporada).
Fruita i hortalisses de temporada, proximitat i Km0, producció integrada i ecològica.
Carns de proximitat: vedella de Girona i pollastre groc català.

Podeu trobar la informació d'al·lèrgens a la web de Paidos www.paidos.cat

