

Octavio Paz

B.Basal RPX

Abril

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
 <b>Festiu</b>	<b>2</b> Arròs integral amb tomàquet  Truita de carbassó amb escarola  Fruita i pa integral	<b>3</b> Mongetes verdes i patata  Cigrons estofats  logurt ECO i pa integral	<b>4</b> Llenties estofades  Filet de maira arrebossada amb enciam i blat de moro  Fruita i pa integral	<b>5</b> Espirals putanesca  Pernilets pollastre forn amb enciam i pastanaga  Fruita i pa integral
<b>8</b> Arròs int.saltat a/verdures Esc  Salmó a la taronja  Fruita i pa integral	<b>9</b> Espaguetis a/pesto d'espínacs  Hummus de cigrons amb palets de pastanaga  Fruita i pa integral	<b>10</b> Mongetes b. estofades Esc  Truita francesa amb enciam, llombarda i pastanaga  logurt ECO i pa integral	<b>11</b> Crema bròquil-pastan.  Pollastre al forn amb tomàquet i olives  Fruita i pa integral	<b>12</b> Minestra de verdures  Llenties estofades  Fruita i pa integral
<b>15</b> Macarrons amb tomàquet  Truita de pernil dolç amb enciam i blat de moro  Fruita i pa integral	<b>16</b> Tricolor de verdures  Cigrons a/tomàquet  Fruita i pa integral	<b>17</b> Sopa de pistons  Cuixa de pollastre forn amb enciam i pastanaga  logurt ECO i pa integral	<b>18</b> Llenties estofades  Seitons arrebossats amb enciam i blat de moro  Fruita i pa integral	<b>19</b> Arròs int a/blat moro,pastan,ceba  Estofat g.dindi a/samfaina Esc  Fruita i pa integral
<b>22</b> Mongetes verdes i patata  Mandong. veggio a/salsa tomàquet  Fruita i pa integral	<b>23</b> Sopa de lletres  Llibrets de llom amb enciam i olives  Pastís de Sant Jordi	<b>24</b> Crema verdures Esc  Llenties estofades  logurt ECO i pa integral	<b>25</b> Arròs integral tres delícies  Lluç marinera Esc  Fruita i pa integral	<b>26</b> Cigrons estofats Esc  Truita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga  Fruita i pa integral
<b>29</b> Crema carbassó Esc  Estofat vedella a/verdurettes Esc  Fruita i pa integral	<b>30</b> Arròs int a/xampis,pastna,ceba  Ous durs a/tomàquet  Fruita i pa integral			

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