

Octavio Paz

B.Basal RPX

Febrer

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

3

Crema moniato Esc

Gall dindi al forn amb tomàquet natural

Fruita i pa integral

4

Arròs integral amb tomàquet

Lluç arrebossat amb enciam i blat de moro

Fruita i pa integral

5

Pasta saltada a/verdures

Salsitxes de porc a la planxa amb enciam

logurt ECO i pa integral

6

Llenties estofades

Truita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga

Fruita i pa integral



10

Arròs int.saltat a/verdures Esc

Llenties estofades

Fruita i pa integral

11

Crema carbassa Esc

Truita de patata i ceba amb tomàquet i olives

Fruita i pa integral

12

Sopa de lletres

Pollastre al forn amb enciam i olives

logurt ECO i pa integral

13

Cigrons estofats Esc

Hamburguesa de coliflor amb enciam i pastanaga

Fruita i pa integral

14

Espaguetis a/pesto d'espinaçs

Bacallà arrebossat amb enciam

Fruita i pa integral

17

Macarrons a la napolitana

Lluç en salsa verda Esc

Fruita i pa integral

18

Tricolor de verdures

Cigrons a/samfaina

Fruita i pa integral

19

Llenties amb arròs

Ous moll a/beixamel amb enciam i olives

logurt ECO i pa integral

20

Crema de verdures

Mandong. vedella a/salsa tomàquet

Fruita i pa integral

21

Arròs integral tres delícies Esc

Pernilets pollastre forn amb enciam

Fruita i pa integral

24

Crema carbassó Esc

Cuixa de pollastre forn amb enciam, llombarda i pastanaga

Fruita i pa integral

25

Arròs int a/xampis,pastna,ceba

Salmó marinera Esc

Fruita i pa integral

26

Sopa de pistons

Hamburguesa veggie a/salsa tomàquet

logurt ECO i pa integral

27

Cigrons amb carbassa Esc

Truita de patata i ceba amb enciam i blat de moro

Fruita i pa integral

28

Mongetes verdes i patata

Llenties estofades

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