

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 K:532 H:40 P:22 L:38 <b>Arròs amb xampinyons Vedella logurt (7,15)</b>	2 K:543,5 H: 49 P:15 L: 36 <b>Mongetes estofades amb pastanaga Salmó a la taronja Fruita de temporada (4)</b>
5 K:555 H: 53 P:17 L: 30 <b>Amanida d'arròs integral amb tomàquet, blat de moro, pastanaga i olives Ous durs gratinats Fruita de temporada (3,4,7)</b>	6 K:425,6 H:54 P:16 L:30 <b>Crema de carbassa Pernilets de pollastre al forn amb pebrot logurt (7,15)</b>	7 K:543,5 H: 49 P:15 L: 36 <b>Lenties estofades amb verdures Lluç Fruita de temporada (4)</b>	8 K:586 H:50 P:14 L:36 <b>Pasta sense gluten amb oli i orenga Gall d'indi amb pèsols Fruita de temporada (3,6,7,9)</b>	9 K:509 H:49 P:20 L:30 <b>Minestra de verdures Salsitxes de porc amb sofregit de tomàquet Fruita de temporada (7,12,15)</b>
<b>FESTA</b>	13 K:425,6 H:54 P:16 L:30 <b>Amanida completa d'enciam, amb tomàquet, blat de moro i pastanaga Cigrons especiats Fruita de temporada</b>	14 K:529,9 H: 48 P:22 L: 30 <b>Patates estofades amb calamars Pollastre rostit amb verduretes logurt (2,4,14,15)</b>	15 K:565 H: 53 P:17 L: 32 <b>Pasta sense gluten carbonara Trita de carbassó i ceba Fruita de temporada (3,7,12,15)</b>	16 K:593 H: 51 P:20 L: 29 <b>Arròs amb carbassó i ceba Rap amb ceba Fruita de temporada (4)</b>
19 K:555 H: 53 P:17 L: 30 <b>Pasta sense gluten amb verdures i sofregit de tomàquet Trita de formatge Fruita de temporada (3,7)</b>	20 K:543,5 H: 49 P:15 L: 36 <b>Pèsols saltejats amb pernil Lluç amb pastanaga al vapor Fruita de temporada (4,15)</b>	21 K:532 H:40 P:22 L:38 <b>Crema de bròquil i porro Vedella Fruita de temporada (15)</b>	22 K:593 H: 51 P:20 L: 29 <b>Paella de verdures Daus de gall d'indi saltejats amb ceba logurt (7,15)</b>	23 K:509 H:49 P:20 L:30 <b>Mongeta tendre amb patates Cigrons saltejats amb all Fruita de temporada</b>
26 K:586 H:50 P:14 L:36 <b>Arròs integral amb tomàquet i tonyina Gall d'indi amb enciam Fruita de temporada (4,15)</b>	27 K:437 H: 50 P:20 L: 30 <b>Trinxat de col i patata Contraçuixa de pollastre amb poma i ceba Fruita de temporada (15)</b>	28 K:553 H:55 P:15 L:29 <b>Pasta sense gluten al pesto Bacallà amb samfaina logurt (4,7,8)</b>	29 K:586 H:50 P:14 L:36 <b>Lenties estofades amb patata Trita de pernil amb enciam i olives Fruita de temporada (3,4,12,15)</b>	30 K:601,4 H: 48 P:20 L: 32 <b>Crema de pastanaga Vedella Fruita de temporada (15)</b>

*Els menús s'adaptaran a possibles intoleràncies i/o al·lèrgies substituint els aliments i/o procés d'elaboració, previ certificat mèdic. Tota la pasta alimentària, els llegums i l'arròs són d'agricultura ecològica. Les postres làctiques són productes de granja elaborats per la cooperativa catalana d'iniciativa social sense ànim de lucre LA FAGEDA. Peix fresc 1 cop al mes. La fruita i verdura serà de km.0 i proximitat. Aquest document és propietat d'Alimenta't Institut d'Educació Nutricional SL, CIF B65306540 - Alex Vidal Dietista-Nutricionista Col. Núm. T00386*

**Els segons plats aniran acompanyats d'amanida (enciam, tomàquet i pastanaga, majoritàriament) independentment de la guarnició esmentada en el menú.  
Pa integral un dia a la setmana.**

**LLEGENDA ALÈRGENS:**(1)Cereals que continguin gluten: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats (2)Crustacis i productes a base de crustacis (3)Ous i productes a base d'ou (4)Peix i productes a base de peix (5)Cacauets i productes a base de cacauets (6)Soja i productes a base de soja (7)Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa) (8)Fruita de clofolla: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i productes derivats (9)Api i productes derivats (10)Mostassa i productes derivats (11)Llavors de sèsam i productes a base de llavors de sèsam (12)Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l expressat com a SO2 (13)Tramussos i productes a base de tramussos (14)Mol·luscs i productes a base de mol·luscs (15)Carn i derivats carnis