

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				<b>TOTS SANTS</b>
4 K:475 H:52 P:20 L:28 <b>Espirals ECO integrals amb verdures de temporada</b> Gall d'indi logurt (1,7,15)	5 K:437 H:50 P:20 L:30 <b>Crema de verdures</b> Rap a la marinera Fruita de temporada (4)	6 K:568 H:53 P:18 L:30 <b>Risotto de xampinyons</b> Contraeix de pollastre amb ceba confitada Fruita de temporada (7,15)	7 K:530 H:53 P:20 L:25 <b>Mongetes ECO estofades amb verdures</b> Gall d'indi amb quinoa Fruita de temporada (15)	8 K:490 H:51 P:20 L:30 <b>Sopa d'au amb pasta ECO petita</b> Llom Fruita de temporada (1,15)
11 K:523 H: 53 P:20 L: 25 <b>Llenties ECO estofades</b> Gall d'indi Fruita de temporada (4,15)	12 K:555 H: 53 P:17 L: 25 <b>Mongeta tendre amb patata</b> Daus de gall d'indi saltejats amb xampinyons logurt (7,15)	13 K:502 H: 40 P:22 L: 25 <b>Sopa de peix amb fideus ECO</b> Llom de porc amb salsa de poma Fruita de temporada (1,15)	14 K:542 H: 53 P:17 L: 30 <b>Arròs integral amb verdures i sofregit de tomàquet</b> Bacallà amb suquet Fruita de temporada (4)	15 K:550 H: 40 P:22 L: 38 <b>Espaguetis ECO amb salsa de formatge</b> Salsitxes de pollastre amb pebrot escalivat Fruita de temporada (1,7,12,15)
18 K:530 H: 49 P:20 L: 32 <b>Crema de carbassó</b> Gall d'indi Fruita de temporada (15)	19 K:426 H: 54 P:22 L: 25 <b>Cigrons ECO amb bacallà</b> Pollastre Fruita de temporada (4,15)	20 K:540 H: 50 P:15 L: 35 <b>Bròquil amb patates</b> Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada logurt (7,12,15)	21 K:500 H: 52 P:17 L: 32 <b>Arròs amb verdures</b> Peix fresc Fruita de temporada (4)	22 K:490 H: 50 P:18 L: 32 <b>Macarrons ECO integrals bolonyesa</b> Pollastre rostit amb xampinyons Fruita de temporada (1,12,15)
25 K:523 H: 53 P:20 L: 25 <b>Espaguetis ECO amb salsa de tomàquet i verdures</b> Gall d'indi amb quinoa Fruita de temporada (1,15)	26 K:590 H:50 P:25 L:28 <b>Fideus ECO a la cassola amb sèpia i gambetes</b> Pollastre Fruita de temporada (1,2,4,14,15)	27 K:400 H:51 P:20 L:28 <b>Verdura tricolor</b> Vedella estofada amb moniato fregit Fruita de temporada (15)	28 K:529 H:50 P:22 L:28 <b>Llenties ECO estofades</b> Pollastre rostit amb poma i ceba logurt (7,15)	29 K:475 H:52 P:20 L:28 <b>Amanida d'arròs integral</b> Bacallà amb tomàquet i formatge gratinat Fruita de temporada (4,7)

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'Alimentat 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 AL·LÈRGENS:**(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)Molluscs i productes a base de molluscs (15)Carn i derivats carnis