

Piscina St.Jordi

E.Basal

Setembre

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 Macarrons a/tomàquet i xampis Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	2 Crema carbassó Esc Lluç en salsa verda Esc Fruita i pa integral	3 Amanida de cigrons Esc Gall dindi adobat amb tomàquet natural logurt ECO i pa integral	4 Mongetes verdes i patata Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	5 Arròs saltat a/verdures Truita de pernil dolç amb enciam i blat de moro Gelat i pa

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.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B