



NUTRICIÓ HOLÍSTICA

MENÚ TARDOR/HIVERN ECOLÒGIC/SOSTENIBLE/SALUDABLE INFANTIL 1-3 ANYS MARÇ

MENÚ 1 A 3 ANYS					
Fruita de temporada: poma, plàtan, mandarines, pera, taronges.					
DIA	PRIMERA SETMANA	SEGONA SETMANA	TERCERA SETMANA	QUARTA SETMANA	CINQUENA SETMANA
DILLUNS	PAELLA DE VERDURES POLLASTRE AL FORN AMANIDA DE PASTANAGA FRUITA de temporada 2/03/2020	LLACETS AMB TOMÀQUET TRUITA AMB AMANIDA DE BRÒQUIL I PASTANAGA IOGURT DE VACA ECOLÒGIC 9/03/2020	MACARRONS AMB XAMPINYONS TRUITA D'ESPINACS I CARXOFES IOGURT DE VACA ECOLÒGIC 16/03/2020	SOPA AMB FIDEUS TRUITA DE PATATA I CEBA IOGURT DE VACA ECOLÒGIC 23/03/2020	CREMA DE CARBASSA LLENTIES ECOLÒGIQUES AMB VERDURES DE TEMPORADA (nap, xirivia, carbassa)AMB ARRÒS FRUITA de temporada 30/03/20
DIMARTS	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA ESTOFAT DE VEDELLA AMB PATATES IOGURT DE VACA ECOLÒGIC 3/03/2020	CREMA DE PASTANAGA (patata i pastanaga) POLLASTRE A LA PLANXA AMB GUARNICIÓ DE VERDURES AL VAPOR FRUITA de temporada 10/03/2020	COLIFLOR AMB PATATA POLLASTRE AMB SALS FRUITA de temporada 17/03/2020	CREMA DE CARBASSA POLLASTRE AL FORN AMB SALS DE LLIMONA FRUITA DEL TEMPS 24/03/2020	ARRÒS AMB TOMÀQUET SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE PASTANAGA I REMOLATXA FRUITA de temporada 31/03/20
DIMECRES	SOPA DE FIDEUS BACALLÀ al forn AMANIDA RATLLADA DE REMOLATXA I NAP FRUITA DEL TEMPS 4/03/2020	ARRÒS AMB TOMÀQUET LLENTIES ECOLÒGIQUES AMB VERDURES DE TEMPORADA COMPOTA DE POMA 11/03/2020	CREMA DE COL AMB PASTANAGA BACALLÀ ARREBOSSAT AL FORN AMB PORRO I FONOLL COMPOTA DE POMA 18/03/2020	MONGETA VERDA AMB PATATA LLUÇ A L'ANDALUSA AMB PORRO FRUITA DE TEMPORADA 25/03/2020	
DIJOUS	CIGRONS ECOLÒGICS AMB VERDURES TRUITA D'ESPINACS AL FORN AMANIDA RATLLADA DE REMOLATXA I NAP FRUITA DEL TEMPS 5/03/2020	SOPA DE FIDEUS RAP AMB PATATES AL FORN FRUITA DEL TEMPS 12/03/2020	ARRÒS AMB XIRIVIA LLENTIES ECOLÒGIQUES AMB VERDURES DE TEMPORADA (NAP, XIRIVIA I CARBASSA) FRUITA DE TEMPORADA 19/03/2020	CREMA DE PASTANAGA MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA 26/03/2020	



Gluten



Ous



Soja



Làctics



Peix



NUTRICIÓ HOLÍSTICA

DIVENDRES	<p>CREMA DE PASTANAGA LLUÇ AMB Salsa FRUITA de temporada 6/03/2020</p>	<p>BRÒQUIL AMB PATATA PEIX BLAU AL FORN AMB CEBA FRUITA de temporada 13/03/2020</p>	<p>FESTIU (lliure disposició) 20/03/2020</p>	<p>CIGRONS ECOLÒGICS AMB VERDURES BACALLÀ al forn AMANIDA RATLLADA DE REMOLATXA I NAP COMPOTA DE POMA 27/03/2020</p>	
------------------	--	--	--	---	--