

## MENÚ MENJADOR ESCOLAR

dl30	dt31	dc01	dj02	dv03	Mitjana diària de nutrients
dl06	dt07	dc08	dj09	dv10	Mitjana diària de nutrients
dl13	dt14	dc15	dj16	dv17	Mitjana diària de nutrients
Arròs amb tomàquet  Croquetes de bacallà amb amanida  Peça de fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata i ceba escalfada  Pollastre al forn amb amanida  Peça de fruita de temporada	Vichyssoise  Lenties amb arròs  Iogurt natural La Fageda 	Espirals al pesto d'espínacs  Truita de tonyina amb amanida  Peça de fruita de temporada	Amanida de cigrons  Estofat de vedella amb pèsols i pastanaga  Peça de fruita de temporada	E= 776.52 Kcal Lípids= 24.05g Saturats= 4.51g HdC= 98.51g Prot= 30.21g Fibra= 9.64g
dl20	dt21	dc22	dj23	dv24	Mitjana diària de nutrients
Amanida de patata amb oli d'oliva i orenga  Llom de porc a les fines herbes amb amanida  Peça de fruita de temporada	Arròs tres delícies amb pastanaga, pèsols i pebrot  Peix blanc a la marinera  Iogurt natural La granja del Montseny 	Fideuada  Cigrons amb samfaina  Peça de fruita de temporada	Mongetes seques amb xampinyons i verdures  Truita de patates amb amanida  Peça de fruita de temporada	Minestra de verdures  Gall d'indi adobat amb amanida  Peça de fruita de temporada	E= 711.28 kcal Lípids= 28.33g Saturats= 5.58g HdC= 77.35g Prot= 31.79g Fibra= 10.82g
dl27	dt28	dc29	dj30	dv01	Mitjana diària de nutrients
 <b>Dia de la gastronomia del món</b> Amanida grega  Budín d'arròs (típic del Nepal) amb amanida  Crema catalana 	Bròquil amb patata  Pollastre rostit amb amanida  Peça de fruita de temporada	Arròs caldós amb verdures  Bacallà amb all i oli gratinat  Peça de fruita de temporada	Amanida de cuscús  Pastís de lenties amb formatge gratinat amb amanida  Peça de fruita de temporada		E= 830.35 kcal Lípids= 21.06g Saturats= 3.76g HdC= 115.27g Prot= 37.54g Fibra= 14.68g

Les verdures i hortalisses del menú estan susceptibles a canvis segons la disposició del nostre pagès. La nostra prioritat sempre és treballar amb aliments frescos i de temporada.

Tots el dilluns, dimecres i divendres el menú es servirà amb pa integral. Si s'ha d'afegir vinagre a l'amanida contindrà sulfits.

El 95% del nostre producte és de proximitat i/o ecològic (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics, etc.).

El 95% del nostre peix és fresc • les carns i el pollastre són de granges de proximitat.

DIETISTA: Tots els menús estan supervisats per la Blanca Esteve, Dietista Nutricionista d'Aleanutri, amb el número de col·legiada CAT000276



## PROPOSTA DE SOPARS A CASA

dl30

dt31

dc01

dj02

dv03

dl06

dt07

dc08

dj09

dv10

dl13

Crema de pastanaga i mongeta seca

Gall d'indi rostit amb prunes

logurt natural

dt14

Quinoa saltada amb bròquil i carbassa i ou dur

Peça de fruita de temporada

dc15

Verdures saltades amb xampinyons

Rap amb suquet i patates panaderes

Peça de fruita de temporada

dj16

Bròquil amb patata

Albergínia gratinada farcida amb soja texturitzada

Peça de fruita de temporada

dv17

Sopa de peix amb arròs

Llom a la planxa amb pinya i amanida

Peça de fruita de temporada

dl20

Amanida d'arròs salvatge amb verdures

Salmó a la taronja

Peça de fruita de temporada

dt21

Bresa de verdures

Remenat d'ou amb mongetes seques i amanida

Peça de fruita de temporada

dc22

Crema de cigrons amb crostons

Pit de pollastre a la planxa amb amanida

Peça de fruita de temporada

dj23

Wok de pasta amb verduretes

Heura especiada i saltejada

logurt natural

dv24

Amanida d'estiu

Quiche de pernil i formatge

Peça de fruita de temporada

dl27

Patates gratinades

Lluç al forn amb pebrot escalivat

Peça de fruita de temporada

dt28

Amanida de pasta

Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i api

Peça de fruita de temporada

dc29

Amanida russa

Trita de carbassó i ceba amb amanida

Peça de fruita de temporada

dj30

Gaspatxo

Bistec de vedella amb patata caliu

Peça de fruita de temporada

dv01



