



"CEE Escola LLEVANT"

ROTACIÓ MENÚS 2023-2024 ESTIU

DIETA: HIPOCALORIC

		DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
inici setmana		(08/04) (06/05) (03/06)				
1 SETMANA	<i>Primer plat</i>	Arròs amb verdures de temporada Truita francesa amb formatge Enciam, tomaquet i brots de soja Fruita del temps	Cigrons amb verdures(ceba, pastanaga, porro i pebrot) Lluç al forn Amb salsa de tomàquet Fruita del temps	Crema de Carbassa(patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre planxa Amanida verda Fruita del temps	Amanida de pasta tricolor Salmó forn Enciam i pastanaga Fruita del temps	Mongeta tendra i patata Vedella al seu suc amb pèsols Amanida verda Iogurt La Fageda
	<i>Segon plat</i>					
	<i>Guarnició</i>					
	<i>Postres</i>					
inici setmana		(15/04) (13/05) (10/06)				
2 SETMANA	<i>Primer plat</i>	Espaguetis amb xampinyons Hamburguesa vegetal Enciam i tomàquet Fruita del temps	Arròs amb verdures Gall de St. Pere amb llit de verdures i ceba Fruita del temps	Bròquil amb patates i ceba Gall dindi planxa Enciam i pipes Fruita del temps	Amanida de llegums Truita francesa Enciam i olives Iogurt La Fageda	Crema de pastanaga i carbassó(s/llet) Pernilets de pollastre al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps
	<i>Segon plat</i>					
	<i>Guarnició</i>					
	<i>Postres</i>					
inici setmana		(22/04) (20/05) (17/06)				
3 SETMANA	<i>Primer plat</i>	Pèsols amb ceba i oli d'oliva Gall dindi planxa Amanida variada Fruita del temps	Puré de verdures(s/llet) Bistec de pollastre Enciam i cogombre Fruita del temps	Amanida d'arròs Truita francesa Amanida verda Fruita del temps	Llenties guisades amb verdures Lluç al forn Enciam i blat de moro Fruita del temps	Minestra de verdures Pollastre amb sanfaïna Iogurt La Fageda
	<i>Segon plat</i>					
	<i>Guarnició</i>					
	<i>Postres</i>					
inici setmana		(29/04) (27/05)				
4 SETMANA	<i>Primer plat</i>	Arròs amb oli i orenga Truita de carbassó amb amanida variada Fruita del temps	Crema de patata i porro Gall dindi planxa Xips de patata Fruita del temps	Macarrons amb verdures Croquetes de pernil Enciam, olives i pastanaga Fruita del temps	Amanida d'estiu(patates) Cuixes de pollastre al forn Enciam i brots de soja Iogurt La Fageda	Cigrons guisats amb verdures Cues de rap al forn Enciam, blat moro i brots de soja Fruita del temps
	<i>Segon plat</i>					
	<i>Guarnició</i>					
	<i>Postres</i>					

 ACOMPANYARÀ AL MENÚ PA INTEGRAL I AIGUA

 CUINAT AMB OLI D'OLIVA O OLI DE GIRASOL ALT OLEIC



Recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
L'edat d'introducció d'aliments,pot variar en funció de cada pediatra.

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del parlament europeu i del consell de 25 d'octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.



"CEE Escola LLEVANT"

ROTACIÓ MENÚS 2023-2024 ESTIU

DIETA: HIPOCALORIC

		DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
inici setmana		(08/04) (06/05) (03/06)				
1 SETMANA	<i>Primer plat</i>	Arròs amb verdures de temporada Truita francesa amb formatge Enciam, tomaquet i brots de soja Fruita del temps	Cigrons amb verdures(ceba, pastanaga, porro i pebrot) Lluç al forn Amb salsa de tomàquet Fruita del temps	Crema de Carbassa(patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre planxa Amanida verda Fruita del temps	Amanida de pasta tricolor Salmó forn Enciam i pastanaga Fruita del temps	Mongeta tendra i patata Vedella al seu suc amb pèsols Amanida verda Iogurt La Fageda
	<i>Segon plat</i>					
	<i>Guarnició</i>					
	<i>Postres</i>					
inici setmana		(15/04) (13/05) (10/06)				
2 SETMANA	<i>Primer plat</i>	Espaguetis amb xampinyons Hamburguesa vegetal Enciam i tomàquet Fruita del temps	Arròs amb verduretes Gall de St. Pere amb llit de verdures i ceba Fruita del temps	Bròquil amb patates i ceba Gall dindi planxa Enciam i pipes Fruita del temps	Amanida de llegums Truita francesa Enciam i olives Iogurt La Fageda	Crema de pastanaga i carbassó(s/llet) Pernilets de pollastre al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps
	<i>Segon plat</i>					
	<i>Guarnició</i>					
	<i>Postres</i>					
inici setmana		(22/04) (20/05) (17/06)				
3 SETMANA	<i>Primer plat</i>	Pèsols amb ceba i oli d'oliva Gall dindi planxa Amanida variada Fruita del temps	Puré de verdures(s/llet) Bistec de pollastre Enciam i cogombre Fruita del temps	Amanida d'arròs Truita francesa Amanida verda Fruita del temps	Lenties guisades amb verdures Lluç al forn Enciam i blat de moro Fruita del temps	Minestra de verdures Pollastre amb sanfaïna Iogurt La Fageda
	<i>Segon plat</i>					
	<i>Guarnició</i>					
	<i>Postres</i>					
inici setmana		(29/04) (27/05)				
4 SETMANA	<i>Primer plat</i>	Arròs amb oli i orenga Truita de carbassó amb amanida variada Fruita del temps	Crema de patata i porro Gall dindi planxa Xips de patata Fruita del temps	Macarrons amb verduretes Croquetes de pernil Enciam, olives i pastanaga Fruita del temps	Amanida d'estiu(patates) Cuixes de pollastre al forn Enciam i brots de soja Iogurt La Fageda	Cigrons guisats amb verduretes Cues de rap al forn Enciam, blat moro i brots de soja Fruita del temps
	<i>Segon plat</i>					
	<i>Guarnició</i>					
	<i>Postres</i>					

 ACOMPANYARÀ AL MENÚ PA INTEGRAL I AIGUA

 CUINAT AMB OLI D'OLIVA O OLI DE GIRASOL ALT OLEIC



Recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
L'edat d'introducció d'aliments,pot variar en funció de cada pediatra.

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del parlament europeu i del consell de 25 d'octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.



"CEE Escola LLEVANT"

ROTACIÓ MENÚS 2023-2024 ESTIU

DIETA: HIPOCALORIC

		DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
inici setmana		(08/04) (06/05) (03/06)				
1 SETMANA	<i>Primer plat</i>	Arròs amb verdures de temporada Truita francesa amb formatge Enciam, tomaquet i brots de soja Fruita del temps	Cigrons amb verdures(ceba, pastanaga, porro i pebrot) Lluç al forn Amb salsa de tomàquet Fruita del temps	Crema de Carbassa(patata, carbassa i ceba) Bistec de pollastre planxa Amanida verda Fruita del temps	Amanida de pasta tricolor Salmó forn Enciam i pastanaga Fruita del temps	Mongeta tendra i patata Vedella al seu suc amb pèsols Amanida verda Iogurt La Fageda
	<i>Segon plat</i>					
	<i>Guarnició</i>					
	<i>Postres</i>					
inici setmana		(15/04) (13/05) (10/06)				
2 SETMANA	<i>Primer plat</i>	Espaguetis amb xampinyons Hamburguesa vegetal Enciam i tomàquet Fruita del temps	Arròs amb verdures Gall de St. Pere amb llit de verdures i ceba Fruita del temps	Bròquil amb patates i ceba Gall dindi planxa Enciam i pipes Fruita del temps	Amanida de llegums Truita francesa Enciam i olives Iogurt La Fageda	Crema de pastanaga i carbassó(s/llet) Pernilets de pollastre al forn Enciam i tomàquet Fruita del temps
	<i>Segon plat</i>					
	<i>Guarnició</i>					
	<i>Postres</i>					
inici setmana		(22/04) (20/05) (17/06)				
3 SETMANA	<i>Primer plat</i>	Pèsols amb ceba i oli d'oliva Gall dindi planxa Amanida variada Fruita del temps	Puré de verdures(s/llet) Bistec de pollastre Enciam i cogombre Fruita del temps	Amanida d'arròs Truita francesa Amanida verda Fruita del temps	Llenties guisades amb verdures Lluç al forn Enciam i blat de moro Fruita del temps	Minestra de verdures Pollastre amb sanfaïna Iogurt La Fageda
	<i>Segon plat</i>					
	<i>Guarnició</i>					
	<i>Postres</i>					
inici setmana		(29/04) (27/05)				
4 SETMANA	<i>Primer plat</i>	Arròs amb oli i orenga Truita de carbassó amb amanida variada Fruita del temps	Crema de patata i porro Gall dindi planxa Xips de patata Fruita del temps	Macarrons amb verdures Croquetes de pernil Enciam, olives i pastanaga Fruita del temps	Amanida d'estiu(patates) Cuixes de pollastre al forn Enciam i brots de soja Iogurt La Fageda	Cigrons guisats amb verdures Cues de rap al forn Enciam, blat moro i brots de soja Fruita del temps
	<i>Segon plat</i>					
	<i>Guarnició</i>					
	<i>Postres</i>					

 ACOMPANYARÀ AL MENÚ PA INTEGRAL I AIGUA

 CUINAT AMB OLI D'OLIVA O OLI DE GIRASOL ALT OLEIC



Recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
L'edat d'introducció d'aliments,pot variar en funció de cada pediatria.

D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del parlament europeu i del consell de 25 d'octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.