

Escola Pràctiques

DINARS ABRIL 2024



Menús elaborats i supervisats per CENTAC GROUP S.L

Dilluns, 01 d'abril	Dimarts, 02 d'abril	Dimecres, 03 d'abril	Dijous, 04 d'abril	Divendres, 05 d'abril
FESTIU	Arròs amb tomàquet casolà Cordon Bleu amb amanida d'enciam, brots de soja i olives Fruita de temporada	Mongeta verda amb patata Hamburguesa mixta al forn amb hummus amb crudités Fruita de temporada	Espaguetis a la carbonara Bacallà al forn amb salsa de tomàquet logurt natural	Sopa d'au i verdures amb fideus Llom adobat amb espècies i patates fregides Fruita de temporada
Dilluns, 08 d'abril	Dimarts, 09 d'abril	Dimecres, 10 d'abril	Dijous, 11 d'abril	Divendres, 12 d'abril
Paella valenciana Castanyola al forn amb amanida d'enciam, olives verdes i brots de soja logurt natural	Cigrons saltats amb quinoa i verdures Broqueta de gall dindi al forn tomàquet amanit Fruita de temporada	Escudella barrejada amb cigrons Truita de patata amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Tallarines amb salsa all pesto Hamburguesa de pollastre a la planxa amb barrejat de bolets Fruita de temporada	Patata amb mongeta al vapor Filet de gallineta enfarinat amb xips d'albergínia Fruita de temporada
Dilluns, 15 d'abril	Dimarts, 16 d'abril	Dimecres, 17 d'abril	Dijous, 18 d'abril	Divendres, 19 d'abril
Patata amb bajoca al vapor Canelons de l'àvia Fruita de temporada	Patata estofada amb costella Aletes de pollastre al forn amb ceba i pastanaga al forn Fruita de temporada	Arròs tres delícies (pèsols, gall dindi i truita) Luç a la marinera logurt natural	Llenties estofades amb verdures Truita de patates amb amanida d'enciam, brots de soja i olives Fruita de temporada	Macarrons a la bolonyesa Daus de gall dindi estofats amb curry i couscous Fruita de temporada
Dilluns, 22 d'abril	Dimarts, 23 d'abril	Dimecres, 24 d'abril	Dijous, 28 d'abril	Divendres, 26 d'abril
Arròs amb pollastre Filet de bacallà amb salsa de tomàquet al forn Fruita de temporada	Fideuà Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i olives Fruita de temporada	Variat de verdures al vapor amb patata & Bròquil amb patata al vapor Fricandó de vedella logurt natural	Brou de carn casolà amb pistons Truita de patata amb amanida d'enciam i olives Fruita de temporada
Dilluns, 29 d'abril	Dimarts, 30 d'abril			
Arròs amb tomàquet casolà Filet de llenguado enfarinat amb amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Patata amb mongeta al vapor Llonganissa de porc amb patates fregides Fruita de temporada			

Tots els nostres menús poden contenir al·lèrgens; excepte els menús especials adaptats.
Pot haver-hi alguna modificació en el menú.

Beneficis nutricionals dels llegums^(*)

? Preguntes més freqüents

Per què són tan nutritius els llegums?

Els llegums són aliments molt rics en proteïnes, fibra, vitamines i minerals, i contenen també una proporció important d'hidrats de carboni. En canvi, el contingut en greixos és molt baix.

Hi ha alguns llegums millors que altres?

No. Els llegums comparteixen moltes similituds nutricionals i, encara que amb petites diferències, tots els beneficis atribuïts a aquest consum es poden aconseguir a partir de qualsevol varietat. Tanmateix, es recomana variar entre tipus i varietats, per tal de gaudir de la versatilitat sensorial, gastronòmica i culinària.

Es pot substituir la carn, el peix i els ous per llegums?

El contingut de proteïnes dels llegums és molt semblant al dels aliments d'origen animal. Per tant, substituir algunes de les racions de carn per llegums és una molt bona opció.

Recomanacions de consum



Opcions calentes:
estofats,
guisats, sopes.

Opcions fredes:
amanides,
empedrats,
patés (com l'hummus)

Beneficis nutricionals dels llegums(*)

Beneficis per la salut



Milloren el transit intestinal i proporcionen sensació de sacietat.



Ajuda a controlar el pes.



Són adequades per persones amb diabetis.



Ajuden a disminuir els nivells de colesterol i disminueixen el risc de malalties cardiovasculars.



Aptes per a celíacs.

Avantatges econòmics

Accessibles.

Barats.

Excel·lent relació qualitat/preu. Rics en hidrats de carboni.

Fàcils de conservar.

Avantatges gastronòmics

Versatilitat.

Ampli receptari.

Moltes possibilitats culinàries. Augmenten la biodiversitat.

Redueixen indirectament

l'emissió de gasos d'efecte hivernacle.

Avantatges nutricionals

Rics en fibra.

Rics en proteïnes.

Baixos en greixos.

Avantatges mediambientals

Milloren la fertilitat del sòl de cultiu. La seva producció

requereix molt poca aigua.

Augmenten la biodiversitat.

Redueixen indirectament

l'emissió de gasos d'efecte hivernacle.

Quin petit és capaç de resistir-se a una bona hamburguesa?

Hamburguesa de cigrons

Necessitem:

Mig quilo de cigrons cuits (poden ser de pot o bé naturals i coure'ls nosaltres)

Una ceba

Un ou

Pa ratllat

Sal i pebre

Oli d'oliva



La seva elaboració és senzilla:

Primer, tritura els cigrons fins a aconseguir una massa homogènia.

Pica la ceba i daura-la en oli.

A continuació, salpebreu.

Afegeix la barreja de ceba a la massa de cigrons i remou bé fins a integrar tots els ingredients.

Separeu la massa en quatre parts i doneu-la forma d'hamburguesa..

Passa cada hamburguesa per ou batut i pa ratllat i daura-les en una paella amb un rajolí d'oli durant aproximadament 5 minuts.