

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense peix

Dl27	Dt28	Dc29	Dj30	Dv31	Mitjana diària de nutrients
Dl03 Llenties estofades Ous gratinats amb tomàquet i bastonets de pastanaga  Peça de fruita de temporada	Dt04 Minestra de verdures Cuixa de pollastre al forn amb cogombre amanit  Iogurt natural Ubach 	Dc05 Crema de carbassó Arròs a la cassola amb mongetes seques Peça de fruita de temporada	Dj06 Espaguetis amb pesto  Truita francesa amb enciam i olives  Peça de fruita de temporada	Dv07 Amanida de patata  Vedella a la jardineria Peça de fruita de temporada	Mitjana diària de nutrients E= 764,53Kcal Lípids= 27,11g Saturats= 6,26g HdC= 82,53g Sucres= 20,67g Prot= 29,18g Fibra= 12,03g
Dl10 Arròs amb tomàquet Truita de carbassó amb tomàquet amanit  Peça de fruita de temporada	Dt11 Patates estofades amb verdures Botifarra amb enciam i blat de moro  Peça de fruita de temporada	Dc12 Cigrons estofats Gall d'indi amb enciam  Peça de fruita de temporada	Dj13 Crema de porros amb crostons  Pollastre rostit amb tomàquet i ceba Peça de fruita de temporada	Dv14 Amanida de pasta  Truita francesa amb bastonets de pastanaga  Iogurt natural Boisans 	Mitjana diària de nutrients E= 731,51Kcal Lípids= 20,03g Saturats= 5,08g HdC= 84,94g Sucres=20,70g Prot=32,00g Fibra= 13,18g
Dl17 Crema de verdures Espirals a la bolonyesa vegetal  Peça de fruita de temporada	Dt18 Mongeta estofada Truita de patates amb enciam i bastonets de pastanaga  Peça de fruita de temporada	Dc19 MENÚ Solidari i de FI DE CURS Macarrons amb tomàquet  Pollastre arrebossat amb enciam i olives  Gelat de pal 	Dj20 Arròs amb pastanaga i blat de moro Truita francesa amb tomàquet amanit  Peça de fruita de temporada	Dv21 Mongeta tendra amb patata Llom amb all i julivert amb cogombre amanit  Peça de fruita de temporada	Mitjana diària de nutrients E= 760,24Kcal Lípids= 23,93g Saturats= 5,37g HdC= 87,44g Sucres= 21,17g Prot=31,26g Fibra= 12,67g

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

MENÚ
Dimecres 19: **Solidari i de FI DE CURS**



pavelló
de la Victòria

Un lloc per cuidar la vida

*El dia del menú solidari, Tresmes destinarà 1€ de cada menú a la fundació Enriqueta Villavecchia i pel pavelló de la victòria