

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense ou

dl02	dt03	dc04	dj05	dv06	Mitjana diària de nutrients
dl09 Arròs amb tomàquet Gall d'indi amb enciam i olives  Peça de fruita de temporada	dt10 Llenties estofades Llom amb cogombre amanit  Peça de fruita de temporada	dc11 Peça de fruita de temporada	dj12 Espaguetis al pesto d'alfàbrega   Peix amb enciam i tomàquet   Peça de fruita de temporada	dv13 Vichyssoise  Pollastre rostit amb patates panaderes Peça de fruita de temporada	Mitjana diària de nutrients E= 799,79Kcal Lípids= 28,22g Saturats= 5,34g HdC= 86,08g Sucres= 20,86g Prot= 32,26g Fibra= 10,81g
dl16 Crema de verdures Espirals a la bolonyesa vegetal   Peça de fruita de temporada	dt17 Arròs saltat amb verdures i salsa de soja   Peix al forn amb tomàquet amanit   logurt natural 	dc18 Cigrons amb carbassó Daus de pollastre amb farigola, enciam i olives  Peça de fruita de temporada	dj19 Mongeta tendra amb patates Estofat de vedella Peça de fruita de temporada	dv20 Amanida de pasta   Peix amb bastonets de pastanaga   Peça de fruita de temporada	Mitjana diària de nutrients E= 738,63Kcal Lípids= 23,87g Saturats= 5,05g HdC= 88,51g Sucres=21,10g , Prot=32,10g Fibra= 14,57g
dl23 Paella de verdures Peix amb enciam i cogombre   Peça de fruita de temporada	dt24 Crema de carbassó Fricandó de vedella amb patates  Peça de fruita de temporada	dc25 Macarrons amb tomàquet i orenga  Peix al forn amb llimona i bastonets de pastanaga   Peça de fruita de temporada	dj26 Mongeta blanca amb pastanaga Gall d'indi amb tomàquet amanit  Peça de fruita de temporada	dv27 Verdura tricolor Pollastre al forn amb enciam i blat de moro  logurt natural 	Mitjana diària de nutrients E= 696,35Kcal Lípids= 24,32g Saturats= 5,71g HdC= 87,13g Sucres= 19,21g Prot=30,76g Fibra= 11,25g
dl30 Bròquil amb patates Hamburguesa mixta amb tomàquet amanit   Peça de fruita de temporada	dt01	dc02	dj03	dv04	Mitjana diària de nutrients E= 757,04Kcal Lípids= 30,32g Saturats= 5,07g HdC= 74,90g Sucres= 20,34g Prot=30,84g Fibra= 15,47g

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