



MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense gluten

Dl03	Dt04	Dc05	Dj06	Dv07	Mitjana diària de nutrients
Espaguetis sense gluten amb verduretes Truita de carbassó amb tomàquet amb enciam i olives Peça de fruita de temporada	Crema de coliflor Pollastre al forn amb bastonets de pastanaga Peça de fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Fricandó de vedella (sense gluten) Peça de fruita de temporada	Cigrons estofats Peix fresc amb cogombre amanit Peça de fruita de temporada	Arròs saltat tres verdures (pastanaga, pèsols i bròquil) Gall dindi amb salsa de mostassa logurt natural La Fageda	E= 727,63Kcal Lípids= 26,59g Saturats= 6,63g HdC= 87,34g Sucres= 21,82g Prot= 30,76g Fibra= 13,90g
Dl10	Dt11	Dc12	Dj13	Dv14	Mitjana diària de nutrients
Arròs a la cassola Llenties estofades Peça de fruita de temporada	Tres verdures amb patates Llom amb all i julivert amb enciam i remolatxa Peça de fruita de temporada	Mongetes estofades Truita de formatge amb bastonets de pastanaga Peça de fruita de temporada	Crema de carbassó Pollastre a l'allet amb enciam i blat de moro logurt natural Ubach	Escudella (pasta sense gluten, cigrons, col i pastanaga) Peix amb samfaina Peça de fruita de temporada	E= 759,77Kcal Lípids= 23,28g Saturats= 4,15g HdC= 84,36g Sucres= 22,28g Prot= 33,75g Fibra= 16,77g
Dv17	Dt18	Dc19	Dj20	Dv21	Mitjana diària de nutrients
Macarrons sense gluten amb tomàquet i formatge ratllat Truita de calçots amb enciam i olives Peça de fruita de temporada	Bròquil amb patates Hamburguesa mixta amb cogombre amanit Peça de fruita de temporada	Crema de carbassa Daus de pollastre amb ceba caramel·litzada Peça de fruita de temporada	Llenties estofades Peix fresc amb tomàquet amanit Peça de fruita de temporada	Arròs amb verdures Aletes de pollastre al forn amb enciam i blat de moro logurt natural ecològic Boians	E= 693,22cal Lípids= 21,36g Saturats= 3,86g HdC= 73,92g Sucres=20,26g , Prot=32,54g Fibra= 13,16g
Dl24	Dt25	Dc26	Dj27	dv28	Mitjana diària de nutrients
Crema de verdures Lasanya vegetal (sense gluten) Peça de fruita de temporada	Coliflor gratinada Vedella amb salsa Peça de fruita de temporada	Cigrons amb espinacs Peix fresc al forn amb enciam i olives negres Peça de fruita de temporada	<i>Dijous Gras</i> Brou amb pasta sense gluten Truita de patates amb bastonets de pastanaga Peça de fruita de temporada	<i>Menú CARNAVAL</i> Arròs amb tomàquet Pollastre amb enciam i remolatxa Natilla de xocolata "La Fageda"	E= 736,89cal Lípids= 27,96g Saturats= 5,15g HdC= 80,09g Sucres=20,10g , Prot=32,06g Fibra= 16,21g

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