

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense gluten

Dl31	Dt01	Dc02	Dj03	Dv04	Mitjana diària de nutrients
	Arròs amb tomàquet Truita de formatge amb enciam i olives Peça de fruita de temporada	Brou d'au amb pasta sense gluten Pollastre al forn amb tomàquet amanit logurt natural ecològic Boians	Lenties estofades de Km.0 Peix al forn amb llimona amb bastonets de pastanaga Peça de fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Gall dindi amb salsa de mostassa Peça de fruita de temporada	E= 766,38Kcal Lípids= 27,94g Saturats= 6,12g HdC= 84,35g Sucres= 20,99g Prot= 32,39g Fibra= 13,91g
Dl07	Dt08	Dc09	Dj10	Dv11	Mitjana diària de nutrients
Crema de verdures Lasanya vegetal sense gluten (amb proteïna vegetal ECO) Peça de fruita de temporada	Patates amb bledes a l'allet Ales de pollastre amb tomàquet i ceba logurt natural Ubach	Arròs tres verdures (bròquil, pastanaga i pèsols) Llom amb cogombre amanit Peça de fruita de temporada	Cigrons ECO amb carbassa Truita de patates (amb ous ecològics La Tavella) amb enciam i blat de moro Peça de fruita de temporada	Espirals sense gluten al pesto i formatge ratllat Peix fresc amb enciam i pastanaga Peça de fruita de temporada	E= 731,88Kcal Lípids= 24,85g Saturats= 6,76g HdC= 80,19g Sucres= 21,29g Prot= 30,79g Fibra= 14,23g
Dl14	Dt15	Dc16	Dj17	Dv18	Mitjana diària de nutrients
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	
Dl21	Dt22	Dc23	Dj24	Dv25	Mitjana diària de nutrients
Festiu	Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Truita de carbassó amb olives i blat de moro Peça de fruita de temporada	MENÚ Sant Jordi Sopa amb pasta sense gluten Llom amb enciam i cogombre Plàtan amb xocolata	Crema de pastanaga Peix a la marinera amb patates panaderes Peça de fruita de temporada	Mongetes amb verdures Pernilets de pollastre al forn amb bastonets de pastanaga Peça de fruita de temporada	E= 770,64cal Lípids= 25,49g Saturats= 5,76g HdC= 86,28g Sucres= 21,77g Prot= 30,23g Fibra= 14,09g
Dl28	Dt29	Dc30	Dj01	Dv02	Mitjana diària de nutrients
Macarrons sense gluten amb tomàquet i orenga Llenties de Km.0 amb verduretes Peça de fruita de temporada	Crema de porros Fricandó de vedella a la jardineria (sense gluten) Peça de fruita de temporada	Cigrons de Km.0 amb espinacs Peix al forn amb enciam i olives Peça de fruita de temporada			E= 837,36kcal Lípids= 33,61g Saturats= 5,38g HdC= 78,82g Sucres= 20,11g Prot= 36,61g Fibra= 15,19g
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					