

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Halal

DI03 Festiu  Macarrons al pesto  Truita francesa amb olives i blat de moro  Peça de fruita de temporada	Dt04 Macarrons al pesto  Truita francesa amb olives i blat de moro  Peça de fruita de temporada	Dc05 Llenties amb carbassa Pollastre rostit amb tomàquet i ceba Peça de fruita de temporada	Dj06 Arròs amb salsa de xampinyons Peix al forn amb llimona amb cogombre amanit  Peça de fruita de temporada	Dv07 Col amb patata Gall d'indi amb enciam i olives negres  Peça de fruita de temporada	Mitjana diària de nutrients E= 705,09Kcal Lípids= 25,55g Saturats= 6,99g HdC= 73,67g Sucres= 21,26g Prot= 33,44g Fibra= 12,83g
DI10 Arròs amb tomàquet Truita de formatge amb tomàquet amanit  Peça de fruita de temporada	Dt11 Mongeta tendra amb patata Estofat de vedella Peça de fruita de temporada	Dc12 Cigrons estofats (sense porc) Peix fresc amb enciam i remolatxa  Peça de fruita de temporada	Dj13 Sopa d'au de galets  Fajitas de pollastre amb enciam i blat de moro  Iogurt natural ecològic Boians 	Dv14 Crema de pastanaga amb crostons  Pasta a la bolonyesa vegetal  Peça de fruita de temporada	Mitjana diària de nutrients E= 710,12Kcal Lípids= 21,88g Saturats= 5,76g HdC= 80,58g Sucres= 20,77g Prot= 31,55g Fibra= 11,42g
DI17 Llenties estofades (sense porc) Calamars arrebossats al forn amb enciam i olives  Peça de fruita de temporada	Dt18 Gyozas de verdres  Gall d'indi amb salsa de tomàquet i pèsols Peça de fruita de temporada	Dc19 Arròs amb carbassó, pastanaga i salsa de soja  Truita de patates amb cogombre amanit  Peça de fruita de temporada	Dj20 Festa Major TRESMES Amanida de pasta  Botifarra d'au amb xips  Gelat 	Dv21 Patates estofades Pernilets de pollastre al forn amb bastonets de pastanaga  Peça de fruita de temporada	Mitjana diària de nutrients E= 746,62Kcal Lípids= 29,67g Saturats= 7,33g HdC= 73,35g Sucres=21,74g , Prot=29,44g Fibra= 11,06g
DI24 Crema de verdres Vedella amb salsa Peça de fruita de temporada	Dt25 Espaguetis amb tomàquet i orenga  Llenties estofades (sense porc) Peça de fruita de temporada	Dc26 Bròquil amb patates Pollastre a l'allet amb enciam i pastanaga  Peça de fruita de temporada	Dj27 Mongetes estofades (sense porc) Peix fresc amb cogombre amanit  Peça de fruita de temporada	Dv28 Arròs a la marinera  Truita de carbassó amb enciam i remolatxa  Iogurt natural Ubach 	Mitjana diària de nutrients E= 729,95cal Lípids= 27,72g Saturats= 5,09g HdC= 75,65g Sucres= 21,72g Prot=31,61g Fibra= 12,85g
DI31 Crema de carbassó Mandonguilles d'au a la jardineria  Peça de fruita de temporada	Dt01 Macarrons al pesto Truita francesa amb olives i blat de moro Peça de fruita de temporada	Dc02 Llenties amb carbassa Pollastre rostit amb tomàquet i ceba Peça de fruita de temporada	Dj03 Arròs amb salsa de xampinyons Peix al forn amb llimona amb cogombre amanit  Peça de fruita de temporada	Dv04 Col amb patata Gall d'indi amb enciam i olives negres  Peça de fruita de temporada	Mitjana diària de nutrients E= 724,14cal Lípids= 29,41g Saturats= 4,66g HdC= 84,95g Sucres= 19,58g Prot=28,67g Fibra= 10,36g

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