

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense gluten

dl29	dt30	dc01	dj02	dv03	Mitjana diària de nutrients
		Llenties amb carbassó Peix amb all i julivert amb enciam i olives   Peça de fruita de temporada	Crema de pastanaga Vedella amb salsa logurt natural Ubach 	Espirals sense gluten amb verdures i tomàquet Fajitas sense gluten amb hummus amb bastonets de pastanaga  Peça de fruita de temporada	E= 747,72Kcal Lípids= 25,75g Saturats= 6,49g HdC= 77,13g Sucres= 20,45g Prot= 30,54g Fibra= 15,37g
dl06	dt07	dc08	dj09	dv10	Mitjana diària de nutrients
Patates amb bledes a l'allet Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal  Peça de fruita de temporada	Arròs amb salsa de xampinyons  Truita de carbassó amb cogombre amanit   Peça de fruita de temporada	Crema de porros (sense crostons)  Gall dindi amb samfaina Peça de fruita de temporada	Pèsols amb patates i pernil Peix fresc amb tomàquet amanit   Peça de fruita de temporada	Brou d'au amb pasta sense gluten  Llom adobat amb enciam i remolatxa  logurt natural La Fageda 	E= 738,31Kcal Lípids= 27,30g Saturats= 5,66g HdC= 80,52g Sucres= 20,38g Prot= 30,10g Fibra= 12,73g
dl13	dt14	dc15	dj16	dv17	Mitjana diària de nutrients
Mongeta tendra amb patata Estofat de vedella Peça de fruita de temporada	Macarrons sense gluten amb salsa de carbassa  Peix al forn amb llimona amb enciam i olives   Peça de fruita de temporada	Cigrons amb espinacs Truita de patates amb bastonets de pastanaga   Peça de fruita de temporada	Crema de coliflor Pollastre al forn amb enciam i blat de moro  logurt natural Boisans 	Arròs amb tomàquet Llenties amb verdures Peça de fruita de temporada	E= 770,64Kcal Lípids= 24,29g Saturats= 5,76g HdC= 86,28g Sucres=21,77g , Prot=29,63g Fibra= 14,89g
dl20	dt21	dc22	dj23	dv24	Mitjana diària de nutrients
Crema de carbassó sense crostons Botifarra amb tomàquet amanit  logurt natural Ubach 	Arròs tres delícies (pastanaga, pèsol i pernil) Cigrons caldosos Peça de fruita de temporada	Col amb patata Pollastre a la farigola amb cogombre amanit  Peça de fruita de temporada	Mongetes amb verdures Ous gratinats amb tomàquet   Peça de fruita de temporada	Sopa vegetal amb pasta sense gluten  Peix fresc amb enciam i olives negres   Peça de fruita de temporada	E= 712,82Kcal Lípids= 24,21g Saturats= 5,41g HdC= 80,58g Sucres= 20,62g Prot=30,24g Fibra= 12,97g
dl27	dt28	dc29	dj30 MENÚ CASTAWEEN	dv31	Mitjana diària de nutrients
Verdura tricolor amb patates Llenties amb arròs Peça de fruita de temporada	Arròs amb verdures Pollastre rostit amb enciam i remolatxa  Peça de fruita de temporada	Pèsols estofats amb patata Peix al forn amb all i oli gratinat amb bastonets de pastanaga    Peça de fruita de temporada	Espaguetis sense gluten al pesto  Truita de moniato amb tomàquet amanit   Plàtan amb xocolata	Crema de carbassa Llom amb mostassa   Peça de fruita de temporada	E= 770,52Kcal Lípids= 25,98g Saturats= 6,27g HdC= 79,69g Sucres= 21,36g Prot=30,66g Fibra= 14,37g

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