

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Vegetarià / Sense carn

dl03 Bròquil amb patates Croquetes de bacallà amb tomàquet amanit logurt natural Ubach	dt04 Arròs saltat amb pastanaga, carbassó i salsa de soja Truita de formatge amb cogombre amanit Peça de fruita de temporada	dc05 Macarrons integrals amb tomàquet i formatge ratllat Mongetes amb verdures Peça de fruita de temporada	dj06 Crema de verdures Hamburguesa vegetal amb bastonets de pastanaga Peça de fruita de temporada	dv07 Cigrons estofats amb carbassa Peix fresc amb enciam i olives Peça de fruita de temporada	Mitjana diària de nutrients E= 701,11Kcal Lípids= 22,63g Saturats= 4,44g HdC= 74,68g Sucre= 20,49g Prot= 32,24g Fibra= 13,70g
dl10 Mongeta tendra amb patata Lasanya vegetal Peça de fruita de temporada	dt11 Crema de porros amb crostons Peix amb all i julivert i enciam i blat de moro Peça de fruita de temporada	dc12 Llenties estofades amb verdures Truita de patates amb tomàquet amanit Peça de fruita de temporada	dj13 MENÚ REGIONAL Madrid Sopa vegetal amb pasta Calamars arrebossats casolans al forn amb enciam i cogombre Peça de fruita de temporada	dv14 Arròs a la cassola Cigrons amb carbassó logurt natural ecològic Boisans	Mitjana diària de nutrients E= 722,93Kcal Lípids= 27,19g Saturats= 6,38g HdC= 60,04g Sucre= 20,26g Prot= 33,39g Fibra= 13,56g
dl17 Verdura tricolor Llenties amb arròs Peça de fruita de temporada	dt18 Pèsols amb patates i pernil Varetes de lluç amb tomàquet i olives negres Peça de fruita de temporada	dc19 Arròs amb verdures Ous gratinats amb tomàquet i enciam i remolatxa Peça de fruita de temporada	dj20 Dia dels drets dels infants Crema de carbassó Burguer vegetal amb panet i patates logurt natural Ubach	dv21 Espaguetis amb oli i orenga Peix al forn amb llimona i bastonets de pastanaga Peça de fruita de temporada	Mitjana diària de nutrients E= 751,96Kcal Lípids= 26,98g Saturats= 4,95g HdC= 79,71g Sucre=20,99g , Prot=33,78g Fibra= 13,16g
dl24 Arròs integral amb tomàquet Truita de carbassó amb cogombre amanit Peça de fruita de temporada	dt25 Sopa de peix amb pasta Cigrons saltats amb verdures i salsa de soja Peça de fruita de temporada	dc26 Coliflor gratinada Truita francesa amb enciam Peça de fruita de temporada	dj27 Mongetes estofades amb pastanaga Peix fresc amb enciam i olives Peça de fruita de temporada	dv28 Patates estofades Croquetes de bacallà amb tomàquet amanit logurt natural La Fageda	Mitjana diària de nutrients E= 709,35Kcal Lípids= 23,56g Saturats= 5,66g HdC= 69,91g Sucre= 20,81g Prot=34,54g Fibra= 11,59g

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