

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense lactosa ni proteïna de la llet de vaca

dl02	dt03	dc04	dj05	dv06	Mitjana diària de nutrients
Llenties estofades Truita de carbassó amb enciam i olives Peça de fruita de temporada	Crema de porros amb crostons (sense llet ni derivats) Llom amb bastonets de pastanaga Peça de fruita de temporada	Espaguetis integrals amb alfàbrega Mongetes estofades Peça de fruita de temporada	Bròquil amb patates Gall dindi amb enciam logurt de soja	Arròs amb verdures Peix al forn amb llimona i cogombre amanit Peça de fruita de temporada	E= 729,95Kcal Lípids= 27,72g Saturats= 5,09g HdC= 75,65g Sucres= 21,72g Prot= 31,61g Fibra= 12,85g
dl09	dt10	dc11	dj12 DIJOURS GRAS I CARNESOLTES	dv13	Mitjana diària de nutrients
Crema de carbassó Pasta a la bolonyesa vegetal Peça de fruita de temporada	Brou de peix amb pistons Aletes de pollastre amb tomàquet amanit Peça de fruita de temporada	Cigrons amb verdures Peix fresc amb enciam i blat de moro Peça de fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Truita de patates amb bastonets de pastanaga logurt de soja	Mongeta tendra amb patata Gall dindi amb enciam Peça de fruita de temporada	E= 746,62Kcal Lípids= 29,67g Saturats= 7,33g HdC= 73,35g Sucres= 21,74g Prot= 29,44g Fibra= 11,06g
dl16 Festiu	dt17	dc18	dj19	dv20	Mitjana diària de nutrients
	Arròs amb carxofes Llenties amb verdures Peça de fruita de temporada	Verdura tricolor amb patata Ous amb tomàquet i enciam i olives Peça de fruita de temporada	Escudella d'au (fideus i cigrons) Calamars arrebossats casolans al forn amb cogombre amanit Peça de fruita de temporada	Crema de pastanaga Fajitas de pollastre amb enciam i remolatxa Peça de fruita de temporada	E= 710,12Kcal Lípids= 21,88g Saturats= 5,76g HdC= 80,58g Sucres=20,77g , Prot=31,55g Fibra= 11,42g
dl23	dt24	dc25	dj26	dv27	Mitjana diària de nutrients
Patates amb bledes a l'allet Hamburguesa d'au amb enciam i blat de moro Peça de fruita de temporada	Arròs saltat amb verduretes i salsa de soja Mongetes estofades Peça de fruita de temporada	Crema de verdures amb crostons Pollastre al forn amb bastonets de pastanaga logurt de soja	Macarrons integrals amb tomàquet i orenga Peix fresc amb enciam i cogombre Peça de fruita de temporada	Pèsols amb patates i pernil Truita de calçots amb tomàquet i olives negres Peça de fruita de temporada	E= 724,14Kcal 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