

## MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense fructosa

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense fructosa					Mitjana diària de nutrients
<b>dl04</b> Arròs blanc amb carbassó Llenties amb espinacs Gelatina neutra	<b>dt05</b> Crema de coliflor Daus de pollastre saltats amb salsa enciam logurt natural	<b>dc06</b> Cigrons amb bledes Truita de patates amb enciam i olives negres Plàtan	<b>dj07</b> Bròquil amb patata Gall dindi amb enciam logurt natural La Fageda	<b>dv08</b> Pasta amb oli i orenga Peix al forn amb enciam Plàtan	E = 732 Kcal Lípids = 26,8g Saturats = 4,6g HdC = 95,2g Sucres = 22,8g Prot = 33,4g Fibra = 18,9g
<b>dl11</b> Pasta blanca al pesto Truita de pernil amb enciam logurt natural	<b>dt12</b> Cigrons saltejats Llom amb enciam Plàtan	<b>dc13</b> Bròquil amb patata Pollastre rostit amb enciam logurt natural Ubach	<b>dj14</b> Arròs amb xampinyons Peix fresc amb enciam Plàtan	<b>dv15</b> Crema de carbassó Pizza casolana a la bolonyesa de carn (sense tomàquet) Gelatina neutra	E = 761Kcal Lípids = 29,1g Saturats = 6,5g HdC = 76,8g Sucres = 22,3g Prot = 31,1g Fibra = 13,5g
<b>dl18</b> Pèsols amb patates i pernil Hamburguesa d'au amb enciam Plàtan	<b>dt19</b> Macarrons blancs amb oli i orenga Ous remenats amb carbassó, enciam i olives logurt natural	<b>dc20</b> Menú Andalusia Patates amb espinacs Peixet fregit amb enciam Gelatina neutra	<b>dj21</b> Arròs amb carbassó Cigrons amb bledes Plàtan	<b>dv22</b> Crema de coliflor amb crostons Gall dindi amb enciam logurt natural ecològic Boisans	E = 749 Kcal Lípids = 25,2g Saturats = 5,0g HdC = 76,9g Sucres = 21,7g Prot = 36,5g Fibra = 14,6g
<b>dl25</b>	<b>dt26</b> Arròs amb xampinyons Truita de formatge amb enciam logurt natural	<b>dc27</b> Pasta amb oli i orenga Mongeta blanca amb espinacs Plàtan	<b>dj28</b> Crema de carbassó Pollastre al forn amb enciam logurt natural Ubach	<b>dv29</b> Llenties saltades amb carbassó Peix fresc amb enciam i olives Gelatina neutra	E = 692 Kcal Lípids = 25,1g Saturats = 4,6g HdC = 90,8g Sucres = 20,1g Prot = 32,9g Fibra = 16,2g

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