



**cantábrico**

- CÀTERING DES DE 1975 -

## La nutricionista ens diu:

Menjar acompanyat de família o amics es tracta d'una forma saludable de gaudir del menjar que permet generar un sentiment familiar de connexió, redueix el risc de patir obesitat i altres trastorns alimentaris i és un hàbit saludable que si l'apliquen des de petits l'incorporaran al llarg de tota la seva vida. Quan es menja en família, és recomanable que tots mengin el mateix. Amb els seus amics, els serà divertit veure què mengen, quines receptes prefereixen i compartir moments agradables amb els seus companys.

# Menú Escolar – Maig 2019

Menú diari  
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 <b>FESTA</b>	2 Amanida d'arròs Daus de rosada arrebosats amb enciam i blat de moro Fruita de temporada <b>Kc 679 Prot 34,9 Glu 16 Gr 40,2</b>	3 Sopa cassolana amb pasta Pollastre al forn amb el seu suc Làctic <b>Kc 527 Prot 28,9 Glu 47,6 Gr 24,3</b>
6 Espirals al pesto Hamburguesa de vedella amb enciam i cogombre Fruita de temporada <b>Kc 635 Prot 30,2 Glu 70,61 Gr 25,2</b>	7 Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata) Pollastre al chilindrón Fruita de temporada <b>Kc 531 Prot 28,93 Glu 48,26 Gr 24,41</b>	8 Cigrons estofats amb verduretets Ou dur al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita de temporada <b>Kc 599 Prot 31,8 Glu 60 Gr 25,7</b>	9 Brou d'au cassolà amb verduretets Lluç arrebosats amb amanida Fruita de temporada <b>Kc 459 Prot 22,3 Glu 40,8 Gr 22,9</b>	10 Arròs blanc amb tomàquet Estofat de gall d'indi (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols ) Làctic <b>Kc 647 Prot 23,3 Glu 81,1 Gr 24,7</b>
13 Espaguetis carbonara Crestes de tonyina amb enciam Fruita de temporada <b>Kc 665 Prot 18,13 Glu 81,66 Gr 29,26</b>	14 Llenties pardines amb ibèric Truita de patata i ceba I tomàquet provençal Fruita de temporada <b>Kc 685 Prot 19,13 Glu 71,66 Gr 27,26</b>	15 Paella mar i muntanya Lluç a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada <b>Kc 598 Prot 27 Glu 39 Gr 37,7</b>	16 Crema de verdures de l'hort Cuixes de pollastre al forn Fruita de temporada <b>Kc 443 Prot 23,8 Glu 34,7 Gr 22,7</b>	17 Cigrons amb verdures Llom de porc a la mostassa i mel Làctic <b>Kc 814 Prot 32,8 Glu 23 Gr 65,1</b>
20 Arròs tres delícies Truita de formatge amb tomàquet natural Fruita de temporada <b>Kc 606 Prot 13,53 Glu 72,4 Gr 30,4</b>	21 Broquil amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita de temporada <b>Kc 542 Prot 18,4 Glu 54,2 Gr 27,7</b>	22 Sopa de pistons Daus de gall d'indi al forn amb amanida Fruita de temporada <b>Kc 599 Prot 20,7 Glu 57,4 Gr 33,5</b>	23 Mongeta blanca a la riojana Seitons arrebosats amb enciam i blat de moro Fruita de temporada <b>Kc 760 Prot 31,4 Glu 69,5 Gr 39</b>	24 Espaguetis saltats amb ceba i bacón Pit de pollastre planxa amb amanida Làctic <b>Kc 635 Prot 21,13 Glu 81,66 Gr 27,26</b>
27 Arròs amb verdures Tires calamar arrebosades amb enciam i pastanaga Fruita de temporada <b>Kc 642 Prot 18,3 Glu 77,2 Gr 30,01</b>	28 Crema de carbassó Salsitxes de porc planxa amb xips Fruita de temporada <b>Kc 659 Prot 16,5 Glu 40,5 Gr 47,9</b>	29 Sopa minestrone amb fideus Truita de mongeta seca amb tomàquet amanit Fruita de temporada <b>Kc 487 Prot 23,7 Glu 42,1 Gr 24,8</b>	30 Ensaladilla russa Gall d'indi al forn amb la seva salsa Fruita de temporada <b>Kc 500 Prot 24,1 Glu 45 Gr 24,8</b>	31 Llenties de l'àvia Lluç a la planxa amb all julivert i enciam Làctic <b>Kc 449 Prot 24,5 Glu 36,6 Gr 22,7</b>

Escola

**PIAGET**

Menús revisats per CRISTINA BALLESTER Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica Nombre col·legiada CAT001089

R.E.S.I.P.A.C 264388 / CAT N.R.S. 26-01796-B