



# ESCOLA BARKENO NOVEMBRE 2021

## Als nostres menús:

- \*La fruita és variada i de temporada.
- \*La verdura és de temporada.
- \*La pasta, l'arròs i els llegums són ecològics.
- \*La pasta i l'arròs s'alternen integrals.
- \*\*Les llegums per la seva composició en hidrats i proteïnes poden constituir un segon plat.



- \*El peix serà fresc 1 cop al mes..
- \*Els iogurts són La Fageda. (Producte d'acció social).
- \*Les carns de porc, vedella i pollastre procedeixen de granjes catalanes.
- \*Utilitzem oli d'oliva per amanir.
- \*La sal és iodada

	Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3	Dijous 4	Divendres 5
7	<b>FESTIU</b>	Arròs integral amb sofregit de tomàquet	Escudella (col, pastanaga, cigrons i fideus)	Coliflor amb patata	Mongetes blanques estofades
		Truita francesa amb enciam i cogombre	Pollastre al forn amb ceba i poma	Estofat de gall dindi amb verdures i pebre vermell	Nuggets vegetals amb enciam i olives
		Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	Dilluns 8	Dimarts 9	Dimecres 10	Dijous 11 Jornada Mexicana	Divendres 12
8	Bròquil bullit amb patata	Macarrons integrals amb salsa de pastanaga	Mongeta tendra saltada amb patata i pernil	<b>Frijoles estofats</b>	Sopa amb brou de pollastre i galets
	Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i tiges d'espàrrec	Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro	Llenties guisades amb verdures i comí	<b>"Fajitas de pollastre"</b>	Truita de patata i espinacs amb enciam, tomàquet i olives
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	<b>"Jericalla"</b>	Fruita de temporada
	Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
1	Mongeta tendra bullida amb patata	Arròs integral tres delícies amb pastanaga, blat de moro i olives	Crema de verdures	Sopa amb brou de carn i galets	Mongetes blanques estofades
	Estofat de porc amb verdures	Truita d'espinacs i patata amb enciam i cogombre	Espirals amb bolonyesa vegetal (tomàquet, ceba i llenties)	Peix fresc segons mercat al forn o enfarinat amb enciam i blat de moro	Pollastre al forn al romani amb enciam i pastanaga ratllada
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24	Dijous 25	Divendres 26
2	Cous cous saltejat amb carbassó, pastanaga i pebrot vermell	Bròquil amb patates i beixamel amb formatge ratllat	Arròs amb samfaina de tomàquet, carbassó, albergínia...	Crema de pastanaga	Cigrons estofats al curri
	Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i remolatxa	Estofat de gall dindi al curry amb verdures	Filet de lluç al forn amb enciam i tiges d'espàrrec	Falafel guisat amb salsa de verdures	Truita de patata i ceba amb enciam i olives
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	Dilluns 29	Dimarts 30	Dimecres	Dijous	Divendres
3	Espinacs a la crema amb crostons	Sopa de peix amb pistons	Llacets amb salsa de bròquil i ceba	Arròs integral saltat amb daus de carbassa i ceba	Coliflor bullida amb patata
	Llenties ecològiques amb arròs, verdures i comí	Truita de patata i carbassó amb enciam i tomàquet	Pollastre arrebossat amb enciam i olives	Filet de gall al forn amb enciam i cogombre	Fricandó de vedella amb salsa de verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i carbassó)
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada

Miriam Ubach  
Dietista-Nutricionista  
Núm. Cal CAT00050

*Miriam Ubach*

Com  
planifiquem  
el teu dinar?



Verdures  
crues/cuïtes:  
a cada àpat



Carn blanca:  
1-3 cops / setmana



Cereals, pasta,  
arròs:  
a cada àpat



Carn vermella:  
1 cop / setmana



Llegums:  
1-3 cops / setmana



Peixos:  
1-2 cops / setmana



Ous:  
1-2 cops / setmana



Làctics:  
1 cop / setmana



Oli d'oliva:  
a cada àpat



Alguna:  
6-8 gots / dia



Alguna:  
6-8 gots / dia



Fruita fresca:  
4-5 cops per setmana