

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense llegum

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense llegum					Mitjana diària de nutrients
DI01 Crema de bròquil Llom amb salseta Peça de fruita de temporada	Dt02 Arròs amb sofregit de tomàquet Llom amb blat de moro i olives Peça de fruita de temporada	Dc03 Patates amb bledes Truita de carbassó amb tomàquet amanit Peça de fruita de temporada	Dj04 Fideuà de verdures Peix al fon amb llimona i cogombre amanit Peça de fruita de temporada	Dv05 Crema de carbassa Daus de pollastre guisats Peça de fruita de temporada	E= 755,04Kcal Lípids= 25,90g Saturats= 5,31g HdC= 84,10g Sucres= 20,83g Prot= 31,39g Fibra= 10,64g
DI08 Crema de bròquil Llom amb salseta Peça de fruita de temporada	Dt09 Sopa d'au amb arròs Gall d'indi amb pisto Peça de fruita de temporada	Dc10 Patates estofades, sense mongeta verda Pernilet de pollastre al forn amb encima i blat de moro Iogurt natural Ubach	Dj11 Espaguetis a la florentina (beixamel i espinacs) Truita de pernil amb bastonets de pastanaga Peça de fruita de temporada	Dv12 Arròs amb verdurettes Peix fresc amb tomàquet amanit Peça de fruita de temporada	E= 731,88Kcal Lípids= 24,85g Saturats= 6,76g HdC= 80,19g Sucres= 21,29g Prot= 30,79g Fibra= 14,23g
DI15 Bròquil amb patata Calamars arrebossats casolans al forn amb cogombre amanit Peça de fruita de temporada	Dt16 Arròs saltat amb carbassó Truita de formatge amb enciam i olives Peça de fruita de temporada	Dc17 Crema de verdures, sense mongeta verda Estofat de vedella sense pèsols Peça de fruita de temporada	Dj18 Patates amb verdurettes Peix amb all i julivert amb tomàquet amanit Iogurt natural Boisans	Dv19 Sopa vegetal amb fideus Contracuixa de pollastre al forn amb patata panadera Peça de fruita de temporada	E= 766,38Kcal Lípids= 27,94g Saturats= 6,12g HdC= 84,35g Sucres=20,99g Prot=32,39g Fibra= 13,91g
DI22 Pasta amb verdurettes Truita de patates amb tomàquet amanit Peça de fruita de temporada	Dt23 Sopa amb pasta Llibrets de llom amb bastonets de pastanaga Flam de vainilla	Dc24 Crema de carbassó Espirals a la bolonyesa de carn Peça de fruita de temporada	Dj25 Patates amb espinacs Pollastre rostit amb tomàquet i ceba Peça de fruita de temporada	Dv26 Paella de verdures Peix fresc amb enciam i olives Peça de fruita de temporada	E= 770,64Kcal Lípids= 25,49g Saturats= 5,76g HdC= 86,28g Sucres= 21,77g Prot=30,23g Fibra= 14,09g
DI29 Macarrons amb tomàquet i orenga Calamars casolans arrebossats al forn amb cogombre amanit Peça de fruita de temporada	Dt30 Col amb patata Pollastre a l'allet amb enciam i blat de moro Peça de fruita de temporada	Dc01	Dj02	Dv03	E= 834,36Kcal Lípids= 33,61g Saturats= 5,38g HdC= 78,82g Sucres= 20,11g Prot=36,61g Fibra= 15,19g

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