

MENÚ MENJADOR ESCOLAR Sense ou

DI29	Dt30	Dc01	Dj02	Dv03	Mitjana diària de nutrients
			Arròs tres vegetals (bròquil, pastanaga i pèsol) Peix amb tomàquet i bastonets de pastanaga 	Mongetes estofades Fricandó de vedella 	E= 822,54 Kcal Lípids= 28,43g Saturats= 5,61g HdC= 93,51g Sucres= 23,63g Prot= 31,25g Fibra= 10,97g
DI06	Dt07	Dc08	Dj09	Dv10	Mitjana diària de nutrients
Llenties amb carbassó Gall d'indi amb tomàquet amanit 	Crema de verdures Fajitas de pollastre amb verdures amb enciam i olives 	Fideuà de verdures 	Mongeta tendra amb patates Llom rostit amb poma i ceba Peça de fruita de temporada	Amanida d'arròs 	E= 702,41Kcal Lípids= 24,79g Saturats= 6,31g HdC= 78,88g Sucres= 19,85g Prot= 29,60g Fibra= 12,07g
DI13	Dt14	Dc15	Dj16	Dv17 MENÚ JAPONÈS	Mitjana diària de nutrients
Bròquil amb patata Lasanya vegetal sense ou 	Cigrons amb samfaina Peix amb bastonets de pastanaga 	Crema de porros Hamburguesa mixta amb tomàquet amanit 	Arròs a la cassola amb verdures Peix al forn amb llimona, enciam i blat de moro 	Fideus japonesos amb hortalisses i salsa de soja 	E= 753,74Kcal Lípids= 27,14g Saturats= 6,36g HdC= 81,58g Sucres=20,62g Prot=29,42g Fibra= 13,07g
DI20	Dt21	Dc22	Dj23	Dv24	Mitjana diària de nutrients
Arròs amb sofregit de tomàquet Gall d'indi amb enciam i olives 	Amanida d'estiu de patata 	Espirals al pesto 	Llenties estofades Peix amb samfaina 	Crema de pastanaga Estofat de vedella amb pèsols Peça de fruita de temporada	E= 703,70Kcal Lípids= 25,32g Saturats= 6,49g HdC= 79,28g Sucres= 19,78g Prot=28,96g Fibra= 11,90g
DI27	Dt28	Dc29	Dj30	Dv31	Mitjana diària de nutrients
Verdura tricolor Llenties amb arròs Peça de fruita de temporada	Macarrons a la siciliana: amb tomàquet i olives negres 	Cigrons estofats Peix al forn amb enciam i blat de moro 	Vichyssoise amb crostons 	Arròs amb verdures Peix fresc amb tomàquet i olives 	E= 734,20Kcal Lípids= 23,48g Saturats= 6,00g HdC= 82,30g Sucres= 21,40g Prot=27,26g Fibra= 13,24g

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 continuarà 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