



# menús març 2024 - escola bressol 1 a 2 anys

magrana cuina RSIPAC 2607002/CA

alternatura | DIETÈTICA I NUTRICIÓ

menús revisats per la dietista-nutricionista, col·legiada 773 pel CODINUCAT

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 . <b>sopa de caldo amb pasta</b> . <b>truita</b> de patates i espinacs amb amanida (enciams, raves i pastanaga) . fruita del temps <i>conté api, gluten, ou</i> <i>llegum/ peix blau petit/ iogurt</i>
4 . trinxat de col i patata amb oli d'all . <b>falafels</b> amb salsa de tomàquet i amanida (enciam, endívies i poma) . fruita del temps <i>conté cigró, sèsam, soja</i> <i>escudella/ truita de carbassó/ fruita</i>	5 . <b>sopa de caldo</b> amb arròs . <b>lluç</b> al forn amb ceba i tomàquet . fruita del temps <i>conté api, peix</i> <i>patata i mongeta/pollastre/ fruita</i>	6 . crema de verdures d'hivern (nap, xirivia, ceba, porro i coliflor) . pit de gall dindi arrebossat i amanida . <b>iogurt natural</b> <i>conté gluten, ou, lactosa</i> <i>escudella/ peix blanc i amanida/ fruita</i>	7 . crema de <b>cigrons</b> amb porro i carbassa . pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i remolatxa) . fruita del temps <i>conté llegums</i> <i>crema de verdures/peix blau petit/ fruita</i>	8 . crema de pastanaga, ceba i <b>lenties</b> . <b>truita</b> de patata i ceba amb amanida (enciam, raves i blat de moro) . fruita del temps <i>conté llegum, ou</i> <i>verdures al forn/vedella/fruita del temps</i>
11 . crema de <b>pèsols</b> amb <b>llavors</b> . <b>truita</b> camperola (patata, ceba, pernil carbassó) amb amanida . <b>iogurt natural</b> <i>conté llegum, llavors, ou, lactosa, prot llet</i> <i>escudella/ peix blanc i verdura/ fruita</i>	12 . <b>sopa de caldo amb arròs</b> . <b>hamburguesa de quinoa</b> amb amanida (enciam, rúcula i germinats) . fruita del temps <i>conté api, llegum, gluten, soja</i> <i>llegums amb verdures/fruita del temps</i>	13 . patates xafades amb bledes . pollastre al forn amb ceba, pebrot i carbassó . fruita del temps <i>no conté al·lèrgens</i> <i>sopa de pasta/ truita de carxofes/ amanida/fruita</i>	14 . crema de <b>lenties</b> amb verdures . <b>maires a l'andalusa</b> i amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) . fruita del temps <i>conté llegum, peix, gluten</i> <i>crema de verdures i patata/ gall dindi/ fruita</i>	15 . <b>sopa de caldo amb pasta</b> . <b>mandonguilles</b> al forn amb salsa de ceba . fruita del temps <i>conté api, gluten, sulfits, ou</i> <i>verdures/ hamburguesa de mill/ compota</i>
18 . <b>sopa de caldo amb pasta</b> . <b>lluç</b> al forn amb amanida i <b>hummus de cigrons</b> . fruita del temps <i>conté gluten, api,, sèsam, llegum, peix</i> <i>patata i verdura / peix blau petit/fruita del temps</i>	19 . crema de <b>mongetes</b> amb verdures . <b>truita</b> de calçots i patata amb amanida (enciams, pastanaga i remolatxa) . <b>iogurt natural</b> amb compota de poma <i>conté llegum, ou, lactosa</i> <i>escudella/ pilota i verdures/ iogurt natural</i>	20 . crema de coliflor, porro i espinacs . estofat de gall dindi amb <b>cuscús</b> . fruita del temps <i>conté gluten</i> <i>sopa amb arròs/ verdures del caldo/ peix blanc/fruita</i>	21 . patates amb bledes i <b>cigrons</b> . <b>bacallà</b> amb samfaina . fruita del temps <i>conté peix, llegum</i> <i>crema de verdures/truita de patates/ fruita</i>	22 . <b>sopa de caldo amb arròs</b> . pollastre al forn i amanida (enciams, blat de moro i olives) . fruita del temps <i>conté api</i> <i>quinoa amb verdures/ iogurt natural amb compota</i>

## vacances de setmana santa del 25 de març a l'1 d'abril !!!!

### Es tenen en compte els criteris de sostenibilitat, proximitat i temporada

- . el iogurt és de la marca "La Torre", productor de la comarca.
- . utilitzem sal iodada
- . s'utilitza oli d'OVE ecològic per amanir en cru, oli d'oliva per cuinar i oli de gira- sol alt oleic per fregir
- . en el menú hi ha especificats els al·lèrgens i una proposta de sopars.
- . totes les verdures i fruites són fresques, excepte el tomàquet de les salses, els pèsols i el blat de moro
- . el peix blanc incorporat és de pesca sostenible (lluç, bacallà i maires congelat)
- . tots els menús van acompanyats de pa integral i pa blanc (conté gluten), la ració és de 30g.

- . les racions que es serveixen per grups d'aliments segons l'edat escolar, de 3 a 6 anys i de 7 a 12 anys, en pes cru:
- . llegum: 30g / 60g
- . patata: 150-200g / 200-250g
- . arròs i pasta: 50-60g / 60-80g (20-25g sopa o guarnició)
- . verdura: 120-150g/ guarnició verdura: 60 - 75g
- . ou: 1u mitjana /1-2u mitjanes
- . carn: 50-60g / 80-90g
- . peix: 70-80g / 100-120g
- . fruita: 80-100g / 150-200g
- energia (Kcal): 500-600/700-80**

\*des de magrana ens reservem el dret a modificar el menú, en cas que fos necessari

