



**Ajuntament de
Lloret de Mar**



**PROPOSTA MENÚS PRIMAVERA
CURS 2021-2022**



LLAR D' INFANTS ELS POPS




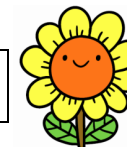
LLAR D' INFANTS ELS POPS

Calendari

CURS 2021-2022



	SETMANA DEL:	MENÚ		SETMANA DEL:	MENÚ		SETMANA DEL:	MENÚ
Menú estiu	INICI 13 DE SETEMBRE	1º SETMANA	Menú hivern	10 DE GENER	4º SETMANA	Menú primavera	2 DE MAIG	4º SETMANA
	20 DE SETEMBRE	2º SETMANA		17 DE GENER	1º SETMANA		9 DE MAIG	1º SETMANA
	27 DE SETEMBRE / 1 D'OCTUBRE	3º SETMANA		24 DE GENER	2º SETMANA		16 DE MAIG	2º SETMANA
				31 DE GENER / 4 DE FEBRER	3º SETMANA		23 DE MAIG	3º SETMANA
	4 D'OCTUBRE	4º SETMANA					30 DE MAIG / 3 JUNY	4º SETMANA
	11 D'OCTUBRE	1º SETMANA		7 DE FEBRER	4º SETMANA			
	18 D'OCTUBRE	2º SETMANA		14 DE FEBRER	1º SETMANA		6 DE JUNY	1º SETMANA
	25 D'OCTUBRE	3º SETMANA		21 DE FEBRER	2º SETMANA		13 DE JUNY	2º SETMANA
		28 DE FEBRER / 4 DE MARÇ	3º SETMANA	20 DE JUNY	3º SETMANA			
				27 DE JUNY / 1 JULIOL	4º SETMANA			
Menú tardor	1 DE NOVEMBRE	4º SETMANA		7 DE MARÇ	4º SETMANA			
	8 DE NOVEMBRE	1º SETMANA		14 DE MARÇ	1º SETMANA		4 DE JULIOL	4º SETMANA
	15 DE NOVEMBRE	2º SETMANA		21 DE MARÇ	2º SETMANA		11 DE JULIOL	1º SETMANA
	25 DE NOVEMBRE	3º SETMANA		28 DE MARÇ / 1 ABRIL	3º SETMANA		18 DE JULIOL	2º SETMANA
	29 DE NOVEMBRE / 3 DESEMBRE	4º SETMANA					25 DE JULIOL	3º SETMANA
	6 DE DESEMBRE	1º SETMANA	Menú primavera	4 D'ABRIL	4º SETMANA	Menú estiu		
	13 DE DESEMBRE	2º SETMANA		SETMANA SANTA DEL 11 AL 18 D'ABRIL	CASAL A L'EB LOLA ANGLADA		1 D'AGOST	1º SETMANA
	20 DE DESEMBRE	3º SETMANA					8 D'AGOST	2º SETMANA
	NADAL - REIS DEL 23 DE DESEMBRE AL 9 DE GENER	 Bones Festes			19 D'ABRIL	2º SETMANA		15 D'AGOST
				25 D'ABRIL	3º SETMANA		22 D'AGOST	4º SETMANA
							29 D'AGOST	1º SETMANA



Dia	1ª Setmana	2ª Setmana	3ª Setmana	4ª Setmana	Berenars
DILLUNS	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Fruita del temps Pa integral amb tomàquet i formatge
	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	
P.S	<i>Minestra de verdures baby Filet de lluç al forn amb arròs pilaf Fruita del temps</i>	<i>Mongeta tendra amb patata Bunyols de bacallà Tomàquet amanit - Fruita del temps</i>	<i>Amanida de lleties amb tomàquet, ceba, pebrot i alvocat Fruita del temps</i>	<i>Crema freda d'alvocat i cogombre Trita francesa amb pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	
DIMARTS	Lleties estofades amb arròs integral pastanaga i ceba	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Quinoa, pastanaga i carbassa	Iogurt natural Compota de poma Pa integral
	Tomàquet xerris amb olives negres	Tomàquet d'amanir amb olives verdes	Pebrot vermell amb blat de moro	Pollastre al forn amb xampinyons	
P.S	<i>Crema de carbassa Trita a la francesa i pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Llesques de patata amb verdures al forn i ou dur Fruita del temps</i>	<i>Macarrons integrals amb formatge Bacallà amb ceba Enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Brou vegetal amb fideus Salmó amb verdures a la papillota Fruita del temps</i>	
DIMECRES	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Sopa de peix (Lluç) amb arròs integral	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Pa integral amb tomàquet i gall dindi
	Cuetes de rap al forn amb mongeta tendra	Lluç arrebossat amb tomàquet i cogombre	Cuetes de rap al forn amb col	Lluç al forn amb carbassó	
P.S	<i>Verduretes de temporada saltejades Bacallà amb salsa de tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Crema de verdures (patata, pastanaga, apit) Gall dindi al forn amb enciam i pebrot Fruita del temps</i>	<i>Pastís de verdures amb ou dur Fruita del temps</i>	<i>Verdures al vapor (mongeta tendra, pastanaga, patata) Pollastre al forn ceba potxada Fruita del temps</i>	
DIJOUS	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Patata i pèsols	Lleties estofades amb arròs integral, pastanaga i ceba	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Iogurt natural Compota de pera Pa integral
	Bròcoli al vapor amb oli d'oliva	Salmó al forn amb xampinyons	Formatge fresc amb tomàquets xerris	Mezclum amb cous-cous i remolatxa	
P.S	<i>Espirals integrals amb formatge Gall dindi a la planxa amb verduretes Fruita del temps</i>	<i>Macarrons tricolor amb oli i orenga Ou escumat amb verduretes saltejades Fruita del temps</i>	<i>Quinoa amb verduretes Sardinetes (s/espina) enfarinades Fruita del temps</i>	<i>Espirals integrals amb carbassó i porro Remenat de xampinyons amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	
DIVENDRES	Coliflor amb beixamel (llet i farina de blat de moro)	Sopa de pollastre amb fideus	Sopa de verdures amb fideus	Crema de verdures (ceba, pastanaga, carbassa i carbassó)	Fruita del temps Pa integral amb tomàquet i formatge fresc
	Pollastre saltejat amb ceba	Pollastre al forn amb xampinyons	Gall dindi guisat amb pastanaga ceba i carbassa	Gall dindi guisat amb pastanaga ceba i carbassa	
P.S	<i>Purè de lleties Trita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Arròs amb tomàquet Rap amb verduretes a la papillote Fruita del temps</i>	<i>Pèsols ofegats amb ceba Trita de verduretes Fruita del temps</i>	<i>Arròs integral amb gall dindi, porro i pastanaga Fruita del temps</i>	SEGELL DIETISTA

PS = PROPOSTES DE SOPAR. Segons la Guia d'alimentació saludable escolar 2020. Es recomana un consum d'ous 3-4 vegades a la setmana, és a dir, dels 14 àpats principals que configura una setmana completa.

 ACOMPANYARÀ AL MENÚ AIGUA

 CUINAT I AMANIT AMB OLI D'OLIVA



La fruita de temporada es donarà a mig matí

Recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. L'edat d'introducció d'aliments pot variar en funció de cada pediatre. Les quantitats varien segons l'edat i s'ha de tenir en compte els requeriments individuals de cada infant.

*D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del parlament europeu i del consell de 25 d'octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.



MENÚ ELABORAT AMB ELS PRODUCTES ECOLÒGICS
quinoa, pasta, cigrons, lleties, vedella, enciam, carbassa, bleada, cebes, pastanaga, api, porro, patata, cogombre, carbassó, tomàquet cherry, poma, taronja i pera i mongeta seca.

SERHS FOOD

4 1 ABR. 2022

Dpto. Dietètica y Nutrición
Gemma Puig Nuñez
Col. Núm. CAT001322

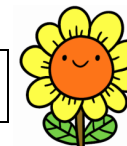


Arròs del delta del ebre, Fruita de Vilanova



Arròs i pasta





Dia	1ª Setmana	2ª Setmana	3ª Setmana	4ª Setmana	Berenars
DILLUNS	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Fruita del temps Pa integral amb tomàquet i formatge
	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	
P.S	<i>Minestra de verdures baby Filet de lluç al forn amb arròs pilaf Fruita del temps</i>	<i>Mongeta tendra amb patata Bunyols de bacallà Tomàquet amanit - Fruita del temps</i>	<i>Amanida de lleties amb tomàquet, ceba, pebrot i alvocat Fruita del temps</i>	<i>Crema freda d'alvocat i cogombre Truita francesa amb pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	
DIMARTS	Llenties estofades amb arròs integral pastanaga i ceba	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Quinoa, pastanaga i carbassa	Iogurt natural Compota de poma Pa integral
	Tomàquet xerris amb olives negres	Tomàquet d'amanir amb olives verdes	Pebrot vermell amb blat de moro	Pollastre al forn amb xampinyons	
P.S	<i>Crema de carbassa Truita a la francesa i pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Llesques de patata amb verdures al forn i ou dur Fruita del temps</i>	<i>Macarrons integrals amb formatge Bacallà amb ceba Enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Brou vegetal amb fideus Salmó amb verdures a la papillota Fruita del temps</i>	
DIMECRES	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Sopa de peix (Lluç) amb arròs integral	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Pa integral amb tomàquet i gall dindi
	Cuetes de rap al forn amb mongeta tendra	Lluç arrebossat amb tomàquet i cogombre	Cuetes de rap al forn amb col	Lluç al forn amb carbassó	
P.S	<i>Verdures de temporada saltejades Bacallà amb salsa de tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Crema de verdures (patata, pastanaga, api) Gall dindi al forn amb enciam i pebrot Fruita del temps</i>	<i>Pastís de verdures amb ou dur Fruita del temps</i>	<i>Verdures al vapor (mongeta tendra, pastanaga, patata) Pollastre al forn ceba potxada Fruita del temps</i>	
DIJOUS	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Patata i pèsols	Llenties estofades amb arròs integral, pastanaga i ceba	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Iogurt natural Compota de pera Pa integral
	Bròcoli al vapor amb oli d'oliva	Salmó al forn amb xampinyons	Formatge fresc amb tomàquets xerris	Mezclum amb cous-cous i remolatxa	
P.S	<i>Espirals integrals amb formatge Gall dindi a la planxa amb verdures Fruita del temps</i>	<i>Macarrons tricolor amb oli i orenga Ou escumat amb verdures saltejades Fruita del temps</i>	<i>Quinoa amb verdures Sardinetes (s/espina) enfarinades Fruita del temps</i>	<i>Espirals integrals amb carbassó i porro Remenat de xampinyons amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	
DIVENDRES	Coliflor amb beixamel (llet i farina de blat de moro)	Sopa de pollastre amb fideus	Sopa de verdures amb fideus	Crema de verdures (ceba, pastanaga, carbassa i carbassó)	Fruita del temps Pa integral amb tomàquet i formatge fresc
	Pollastre saltejat amb ceba	Pollastre al forn amb xampinyons	Gall dindi guisat amb pastanaga ceba i carbassa	Gall dindi guisat amb pastanaga ceba i carbassa	
P.S	<i>Purè de lleties Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Arròs amb tomàquet Rap amb verdures a la papillote Fruita del temps</i>	<i>Pèsols ofegats amb ceba Truita de verdures Fruita del temps</i>	<i>Arròs integral amb gall dindi, porro i pastanaga Fruita del temps</i>	SEGELL DIETISTA

PS = PROPOSTES DE SOPAR. Segons la Guia d'alimentació saludable escolar 2020. Es recomana un consum d'ous 3-4 vegades a la setmana, és a dir, dels 14 àpats principals que configura una setmana completa.

 ACOMPANYARÀ AL MENÚ AIGUA

 CUINAT I AMANIT AMB OLI D'OLIVA



La fruita de temporada es donarà a mig matí

Recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. L'edat d'introducció d'aliments pot variar en funció de cada pediatre. Les quantitats varien segons l'edat i s'ha de tenir en compte els requeriments individuals de cada infant.

*D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del parlament europeu i del consell de 25 d'octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

MENÚ ELABORAT AMB ELS PRODUCTES ECOLÒGICS
 quinoa, pasta, cigrons, lleties, vedella, enciam, carbassó, bleda, cebes, pastanaga, api, porro, patata, cogombre, carbassó, tomàquet chery, poma, taronja i pera i mongeta seca.



SERHS FOOD

41 ABR 2022

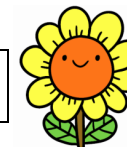
Dpto. Dietètica y Nutrición
 Gemma Puig Nuñez
 Col. Núm. CAT001322



Arròs del delta del ebre, Fruita de Vilanova



Arròs i pasta



Dia	1ª Setmana	2ª Setmana	3ª Setmana	4ª Setmana	Berenars
DILLUNS	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i cigrons	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i cigrons	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i cigrons	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i cigrons	Fruita del temps Pa integral amb tomàquet i formatge
	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	
P.S	<i>Minestra de verdures baby Filet de rosada al forn amb arròs pilaf Fruita del temps</i>	<i>Mongeta tendra amb patata Bunyols de bacallà Tomàquet amanit - Fruita del temps</i>	<i>Amanida de lleties amb tomàquet, ceba, pebrot i alvocat Fruita del temps</i>	<i>Crema freda d'alvocat i cogombre Truita francesa amb pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	
DIMARTS	Llenties estofades amb arròs integral pastanaga i ceba	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Quinoa, pastanaga i carbassa	Iogurt natural Compota de poma Pa integral
	Tomàquet xerris amb olives negres	Tomàquet d'amanir amb olives verdes	Pebrot vermell amb blat de moro	Hamburguesa de quinoa al forn amb xampinyons	
P.S	<i>Crema de carbassa Truita a la francesa i pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Llesques de patata amb verdures al forn i ou dur Fruita del temps</i>	<i>Macarrons integrals amb formatge Bacallà amb ceba Enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Brou vegetal amb fideus Salmó amb verdures a la papillota Fruita del temps</i>	
DIMECRES	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Sopa de peix (Lluç) amb arròs integral	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Pa integral amb tomàquet i formatge
	Cuetes de rap al forn amb mongeta tendra	Lluç arrebossat amb tomàquet i cogombre	Cuetes de rap al forn amb col	Lluç al forn amb carbassó	
P.S	<i>Verdures de temporada saltejades Bacallà amb salsa de tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Crema de verdures (patata, pastanaga, api) Gall (peix) al forn amb enciam i pebrot Fruita del temps</i>	<i>Pastís de verdures amb ou dur Fruita del temps</i>	<i>Verdures al vapor (mongeta tendra, pastanaga, patata) Truita a la francesa amb ceba potxada Fruita del temps</i>	
DIJOUS	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Patata i pèsols	Llenties estofades amb arròs integral, pastanaga i ceba	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Iogurt natural Compota de pera Pa integral
	Bròcoli al vapor amb oli d'oliva	Salmó al forn amb xampinyons	Formatge fresc amb tomàquets xerris	Mezclum amb cous-cous i remolatxa	
P.S	<i>Espirals integrals amb formatge Hamburguesa vegetal amb verdures Fruita del temps</i>	<i>Macarrons tricolor amb oli i orenga Ou escumat amb verdures saltejades Fruita del temps</i>	<i>Quinoa amb verdures Sardinetes (s/espina) enfarinades Fruita del temps</i>	<i>Espirals integrals amb carbassó i porro Remenat de xampinyons amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	
DIVENDRES	Coliflor amb beixamel (llet i farina de blat de moro)	Sopa de brou vegetal amb fideus	Sopa de verdures amb fideus	Crema de verdures (ceba, pastanaga, carbassa i carbassó)	Fruita del temps Pa integral amb tomàquet i formatge fresc
	Filet de lluç amb ceba	Lluç al forn amb xampinyons	Salmó guisat amb pastanaga ceba i carbassa	Lluç al guisat amb pastanaga ceba i carbassa	
P.S	<i>Puré de lleties Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Arròs amb tomàquet Rap amb verdures a la papillote Fruita del temps</i>	<i>Pèsols ofegats amb ceba Truita de verdures Fruita del temps</i>	<i>Arròs integral amb verdures de temporada saltejades i tonyina Fruita del temps</i>	SEGELL DIETISTA

PS = PROPOSTES DE SOPAR. Segons la Guia d'alimentació saludable escolar 2020. Es recomana un consum d'ous 3-4 vegades a la setmana, és a dir, dels 14 àpats principals que configura una setmana completa.

 ACOMPANYARÀ AL MENÚ AIGUA

 CUINAT I AMANIT AMB OLI D'OLIVA



La fruita de temporada es donarà a mig matí

Recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. L'edat d'introducció d'aliments pot variar en funció de cada pediatre. Les quantitats varien segons l'edat i s'ha de tenir en compte els requeriments individuals de cada infant.

MENÚ ELABORAT AMB ELS PRODUCTES ECOLÒGICS
quinoa, pasta, cigrons, lleties, vedella, enciam, carbassó, bleda, cebes, pastanaga, api, porro, patata, cogombre, carbassó, tomàquet chery, poma, taronja i pera i mongeta seca.



*D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del parlament europeu i del consell de 25 d'octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.



Arròs del delta del ebre, Fruita de Vilanova

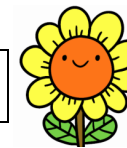


Arròs i pasta

SERHS FOOD

41 ABR 2022

Dpto. Dietètica y Nutrición
Gemma Puig Nuñez
Col. Núm. CAT001322



Dia	1ª Setmana	2ª Setmana	3ª Setmana	4ª Setmana	Berenars
DILLUNS	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Fruita del temps Pa integral amb tomàquet i formatge
	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	
P.S	<i>Minestra de verdures baby Filet de pollastre amb arròs pilaf Fruita del temps</i>	<i>Mongeta tendra amb patata Hamburguesa vegetal Tomàquet amanit - Fruita del temps</i>	<i>Amanida de lleties amb tomàquet, ceba, pebrot i alvocat Fruita del temps</i>	<i>Crema freda d'alvocat i cogombre Truita francesa amb pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	
DIMARTS	Llenties estofades amb arròs integral pastanaga i ceba	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Quinoa, pastanaga i carbassa	Iogurt natural Compota de poma Pa integral
	Tomàquet xerris amb olives negres	Tomàquet d'amanir amb olives verdes	Pebrot vermell amb blat de moro	Pollastre al forn amb xampinyons	
P.S	<i>Crema de carbassa Truita a la francesa i pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Llesques de patata amb verdures al forn i ou dur Fruita del temps</i>	<i>Macarrons integrals amb formatge Mini haburgueses vegetals amb ceba potxada Enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Brou vegetal amb fideus Tires de vedella amb verdures saltejades Fruita del temps</i>	
DIMECRES	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Sopa de pollastre amb arròs integral	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Pa integral amb tomàquet i gall dindi
	Filet de gall dindi al forn amb mongeta tendra	Gall dindi arrebossat amb tomàquet i cogombre	Pollastre al forn amb col	Hamburguesa de quinoa	
P.S	<i>Verdures de temporada saltejades Conill al forn Fruita del temps</i>	<i>Crema de verdures (patata, pastanaga, carbassó) Gall dindi al forn amb enciam i pebrot Fruita del temps</i>	<i>Pastís de verdures amb ou dur Fruita del temps</i>	<i>Verdures al vapor (mongeta tendra, pastanaga, patata) Pollastre al forn ceba potxada Fruita del temps</i>	
DIJOUS	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Purè de patata	Llenties estofades amb arròs integral, pastanaga i ceba	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Iogurt natural Compota de pera Pa integral
	Bròcoli al vapor amb oli d'oliva	Pèsols amb xampinyons i arròs	Formatge fresc amb tomàquets xerris	Mezclum amb cous-cous i remolatxa	
P.S	<i>Espirals integrals amb formatge Gall dindi a la planxa amb verdures Fruita del temps</i>	<i>Macarrons tricolor amb oli i orenga Ou escumat amb verdures saltejades Fruita del temps</i>	<i>Quinoa amb verdures Llom al forn amb tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Espirals integrals amb carbassó i porro Remenat de xampinyons amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	
DIVENDRES	Coliflor amb beixamel (llet i farina de blat de moro)	Sopa de pollastre amb fideus	Sopa de verdures amb fideus	Crema de verdures (ceba, pastanaga, carbassa i carbassó)	Fruita del temps Pa integral amb tomàquet i formatge fresc
	Pollastre saltejat amb ceba	Pollastre al forn amb xampinyons	Gall dindi guisat amb pastanaga ceba i carbassa	Gall dindi guisat amb pastanaga ceba i carbassa	
P.S	<i>Purè de lleties Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Arròs amb lleties i tomàquet Verdures a la papillote Fruita del temps</i>	<i>Pèsols ofegats amb ceba Truita de verdures Fruita del temps</i>	<i>Arròs integral amb gall dindi, porro i pastanaga Fruita del temps</i>	SEGELL DIETISTA

PS = PROPOSTES DE SOPAR. Segons la Guia d'alimentació saludable escolar 2020. Es recomana un consum d'ous 3-4 vegades a la setmana, és a dir, dels 14 àpats principals que configura una setmana completa.

 ACOMPANYARÀ AL MENÚ AIGUA

 CUINAT I AMANIT AMB OLI D'OLIVA



La fruita de temporada es donarà a mig matí

Recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. L'edat d'introducció d'aliments pot variar en funció de cada pediatre. Les quantitats varien segons l'edat i s'ha de tenir en compte els requeriments individuals de cada infant.

*D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del parlament europeu i del consell de 25 d'octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.



MENÚ ELABORAT AMB ELS PRODUCTES ECOLÒGICS
quinoa, pasta, cigrons, lleties, vedella, enciam, carbassó, bleda, cebes, pastanaga, api, porro, patata, cogombre, carbassó, tomàquet cherry, poma, taronja i pera i mongeta seca.



Arròs del delta del ebre, Fruita de Vilanova

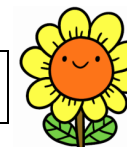


Arròs i pasta

SERHS FOOD

4 1 ABR. 2022

Dpto. Diètica y Nutrición
Gemma Puig Núñez
Col. Núm. CAT001322



Dia	1ª Setmana	2ª Setmana	3ª Setmana	4ª Setmana	Berenars
DILLUNS	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Fruita del temps Pa integral amb tomàquet i formatge
	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	
P.S	<i>Minestra de verdures baby Filet de lluç al forn amb arròs pilaf Fruita del temps</i>	<i>Mongeta tendra amb patata Bacallà enfarinat Tomàquet amanit - Fruita del temps</i>	<i>Amanida de lleties amb tomàquet, ceba, pebrot i alvocat Fruita del temps</i>	<i>Crema freda d'alvocat i cogombre Formatge fresc amb pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	
DIMARTS	Llenties estofades amb arròs integral pastanaga i ceba	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Quinoa, pastanaga i carbassa	Iogurt natural Compota de poma Pa integral
	Tomàquet xerris amb olives negres	Tomàquet d'amanir amb olives verdes	Pebrot vermell amb blat de moro	Pollastre al forn amb xampinyons	
P.S	<i>Crema de carbassa Formatge fresc i pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Llesques de patata amb verdures al forn i ou dur Fruita del temps</i>	<i>Macarrons integrals amb formatge Bacallà amb ceba Enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Brou vegetal amb fideus Salmó amb verdures a la papillota Fruita del temps</i>	
DIMECRES	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Sopa de peix (Lluç) amb arròs integral	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Pa integral amb tomàquet i gall dindi
	Cuetes de rap al forn amb mongeta tendra	Lluç arrebossat (s/ou) amb tomàquet i cogombre	Cuetes de rap al forn amb col	Lluç al forn amb carbassó	
P.S	<i>Verdures de temporada saltejades Bacallà amb salsa de tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Crema de verdures (patata, pastanaga, api) Gall dindi al forn amb enciam i pebrot Fruita del temps</i>	<i>Pastís de verdures (s/ou) Conill al forn Fruita del temps</i>	<i>Verdures al vapor (mongeta tendra, pastanaga, patata) Pollastre al forn ceba potxada Fruita del temps</i>	
DIJOUS	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Patata i pèsols	Llenties estofades amb arròs integral, pastanaga i ceba	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Iogurt natural Compota de pera Pa integral
	Bròcoli al vapor amb oli d'oliva	Salmó al forn amb xampinyons	Formatge fresc amb tomàquets xerris	Mezclum amb cous-cous i remolatxa	
P.S	<i>Espirals integrals amb formatge Gall dindi a la planxa amb verdures Fruita del temps</i>	<i>Macarrons tricolor amb oli i orenga Ou escumat amb verdures saltejades Fruita del temps</i>	<i>Quinoa amb verdures Sardinetes (s/espina) enfarinades (s/ou) Fruita del temps</i>	<i>Espirals integrals amb carbassó i porro Trita (a farina de cigró) de xampinyons amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	
DIVENDRES	Coliflor amb beixamel (llet i farina de blat de moro)	Sopa de pollastre amb fideus (s/ou)	Sopa de verdures amb fideus (s/ou)	Crema de verdures (ceba, pastanaga, carbassa i carbassó)	Fruita del temps Pa integral amb tomàquet i formatge fresc
	Pollastre saltejat amb ceba	Pollastre al forn amb xampinyons	Gall dindi guisat amb pastanaga ceba i carbassa	Gall dindi guisat amb pastanaga ceba i carbassa	
P.S	<i>Puré de lleties Carbassó gratinat amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Arròs amb tomàquet Rap amb verdures a la papillote Fruita del temps</i>	<i>Pèsols ofegats amb ceba Trita de verdures (a farina de cigró) Fruita del temps</i>	<i>Arròs integral amb gall dindi, porro i pastanaga Fruita del temps</i>	SEGELL DIETISTA

PS = PROPOSTES DE SOPAR. Segons la Guia d'alimentació saludable escolar 2020. Es recomana un consum d'ous 3-4 vegades a la setmana, és a dir, dels 14 àpats principals que configura una setmana completa.

 ACOMPANYARÀ AL MENÚ AIGUA

 CUINAT I AMANIT AMB OLI D'OLIVA



La fruita de temporada es donarà a mig matí

Recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. L'edat d'introducció d'aliments pot variar en funció de cada pediatre. Les quantitats varien segons l'edat i s'ha de tenir en compte els requeriments individuals de cada infant.

*D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del parlament europeu i del consell de 25 d'octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

MENÚ ELABORAT AMB ELS PRODUCTES ECOLÒGICS
 quinoa, pasta, cigrons, lleties, vedella, enciam, carbassó, bleda, cebes, pastanaga, api, porro, patata, cogombre, carbassó, tomàquet chery, poma, taronja i pera i mongeta seca.



SERHS FOOD

41 ABR 2022

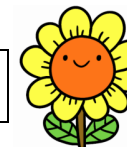
Dpto. Dietètica y Nutrición
 Gemma Puig Nuñez
 Col. Núm. CAT001322



Arròs del delta del ebre, Fruita de Vilanova



Arròs i pasta



Dia	1ª Setmana	2ª Setmana	3ª Setmana	4ª Setmana	Berenars
DILLUNS	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge	Fruita del temps Pa integral amb tomàquet i formatge
	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	
P.S	<i>Minestra de verdures baby Filet de lluç al forn amb arròs pilaf Fruita del temps</i>	<i>Mongeta tendra amb patata Bunyols de bacallà Tomàquet amanit - Fruita del temps</i>	<i>Amanida de lleties amb tomàquet, ceba, pebrot i alvocat Fruita del temps</i>	<i>Crema freda d'alvocat i cogombre Truita francesa amb pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	
DIMARTS	Llenties estofades amb arròs integral pastanaga i ceba	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Quinoa, pastanaga i carbassa	Iogurt natural Compota de poma Pa integral
	Tomàquet xerris amb olives negres	Tomàquet d'amanir amb olives verdes	Pebrot vermell amb blat de moro	Hamburguesa de quinoa al forn amb xampinyons	
P.S	<i>Crema de carbassa Truita a la francesa i pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Llesques de patata amb verdures al forn i ou dur Fruita del temps</i>	<i>Macarrons integrals amb formatge Bacallà amb ceba amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Brou vegetal amb fideus Salmó amb verdures a la papillota Fruita del temps</i>	
DIMECRES	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Sopa de peix (Lluç) amb arròs integral	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Pa integral amb tomàquet i formatge
	Cuetes de rap al forn amb mongeta tendra	Lluç arrebossat amb tomàquet i cogombre	Cuetes de rap al forn amb col	Lluç al forn amb carbassó	
P.S	<i>Verdures de temporada saltejades Bacallà amb salsa de tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Crema de verdures (patata, pastanaga, apit) Rosada al forn amb enciam i pebrot Fruita del temps</i>	<i>Pastís de verdures amb ou dur Fruita del temps</i>	<i>Verdures al vapor (mongeta tendra, pastanaga, patata) Pollastre al forn ceba potxada Fruita del temps</i>	
DIJOUS	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Patata i pèsols	Llenties estofades amb arròs integral, pastanaga i ceba	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Iogurt natural Compota de pera Pa integral
	Bròcoli al vapor amb oli d'oliva	Salmó al forn amb xampinyons	Formatge fresc amb tomàquets xerris	Mezclum amb cous-cous i remolatxa	
P.S	<i>Espirals integrals amb formatge Gall dindi a la planxa amb verdures Fruita del temps</i>	<i>Macarrons tricolor amb oli i orenga Ou escumat amb verdures saltejades Fruita del temps</i>	<i>Quinoa amb verdures Sardinetes (s/espina) enfarinades Fruita del temps</i>	<i>Espirals integrals amb carbassó i porro Remenat de xampinyons amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	
DIVENDRES	Coliflor amb beixamel (llet i farina de blat de moro)	Sopa de brou de verdures amb fideus	Sopa de verdures amb fideus	Crema de verdures (ceba, pastanaga, carbassa i carbassó)	Fruita del temps Pa integral amb tomàquet i formatge fresc
	Filet de lluç amb ceba	Lluç al forn amb xampinyons	Salmó guisat amb pastanaga ceba i carbassa	Lluç al guisat amb pastanaga ceba i carbassa	
P.S	<i>Purè de lleties Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Arròs amb tomàquet Rap amb verdures a la papillote Fruita del temps</i>	<i>Pèsols ofegats amb ceba Truita de verdures Fruita del temps</i>	<i>Arròs integral amb verdures de temporada saltejades i tonyina Fruita del temps</i>	SEGELL DIETISTA

PS = PROPOSTES DE SOPAR. Segons la Guia d'alimentació saludable escolar 2020. Es recomana un consum d'ous 3-4 vegades a la setmana, és a dir, dels 14 àpats principals que configura una setmana completa.

 ACOMPANYARÀ AL MENÚ AIGUA

 CUINAT I AMANIT AMB OLI D'OLIVA



La fruita de temporada es donarà a mig matí

Recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. L'edat d'introducció d'aliments pot variar en funció de cada pediatre. Les quantitats varien segons l'edat i s'ha de tenir en compte els requeriments individuals de cada infant.

*D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del parlament europeu i del consell de 25 d'octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.



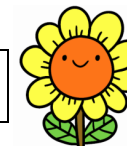
MENÚ ELABORAT AMB ELS PRODUCTES ECOLÒGICS
quinoa, pasta, cigrons, lleties, vedella, enciam, carbassó, bleda, cebes, pastanaga, api, porro, patata, cogombre, carbassó, tomàquet chery, poma, taronja i pera i mongeta seca.



Arròs del delta del ebre, Fruita de Vilanova



Arròs i pasta




Dia	1ª Setmana	2ª Setmana	3ª Setmana	4ª Setmana	Berenars
DILLUNS	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i cigrons	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i cigrons	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i cigrons	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i cigrons	Fruita del temps Pa integral *(sense traces) amb tomàquet
	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	
P.S	<i>Minestra de verdures baby Filet de pollastre amb arròs pilaf Fruita del temps</i>	<i>Mongeta tendra amb patata Hamburguesa vegetal Tomàquet amanit - Fruita del temps</i>	<i>Amanida de lleties amb tomàquet, ceba, pebrot i alvocat Fruita del temps</i>	<i>Crema freda d'alvocat i cogombre Trita francesa amb pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	
DIMARTS	Llenties estofades amb arròs integral pastanaga i ceba	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Quinoa , pastanaga i carbassa	Compota de poma Pa integral *(sense traces)
	Tomàquet xerris amb olives negres	Tomàquet d'amanir amb olives verdes	Pebrot vermell amb blat de moro	Pollastre al forn amb xampinyons	
P.S	<i>Crema de carbassa (s/llet) Trita a la francesa i pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Llesques de patata amb verdures al forn i ou dur Fruita del temps</i>	<i>Macarrons integrals amb oli i orenga Mini habugueses vegetals amb ceba potxada Enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Brou vegetal amb fideus Tires de vedella amb verdures saltejades Fruita del temps</i>	
DIMECRES	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Sopa de pollastre amb arròs integral	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Fruita del temps Pa integral *(sense traces) amb tomàquet
	Filet de gall dindi al forn amb mongeta tendra	Gall dindi arrebossat (insitu) amb tomàquet i cogombre	Pollastre al forn amb col	Gall dindi al forn amb carbassó	
P.S	<i>Verdures de temporada saltejades Conill al forn Fruita del temps</i>	<i>Crema de verdures (patata, pastanaga, carbassó) (s/llet) Gall dindi al forn amb enciam i pebrot Fruita del temps</i>	<i>Pastís de verdures amb ou dur Fruita del temps</i>	<i>Verdures al vapor (mongeta tendra, pastanaga, patata) Pollastre al forn ceba potxada Fruita del temps</i>	
DIJOUS	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Purè de patata	Llenties estofades amb arròs integral, pastanaga i ceba	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Compota de pera Pa integral *(sense traces)
	Bròcoli al vapor amb oli d'oliva	Pèsols amb xampinyons i arròs	Cogombre amb tomàquets xerris	Mezclum amb cous-cous i remolatxa	
P.S	<i>Espirals integrals amb tomàquet Gall dindi a la planxa amb verdures Fruita del temps</i>	<i>Macarrons tricolor amb oli i orenga Ou escumat amb verdures saltejades Fruita del temps</i>	<i>Quinoa amb verdures Llom al forn amb tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Espirals integrals amb carbassó i porro Remenat de xampinyons amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	
DIVENDRES	Coliflor amb patata bullida i oli d'oliva	Sopa de pollastre amb fideus	Sopa de verdures amb fideus	Crema de verdures (s/llet) (ceba, pastanaga, carbassa i carbassó)	Fruita del temps Pa integral *(sense traces) amb tomàquet
	Pollastre saltejat amb ceba	Pollastre al forn amb xampinyons	Gall dindi guisat amb pastanaga ceba i carbassa	Gall dindi guisat amb pastanaga ceba i carbassa	
P.S	<i>Purè de lleties Trita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Arròs amb lleties i tomàquet Verdures a la papillote Fruita del temps</i>	<i>Pèsols ofegats amb ceba Trita de verdures Fruita del temps</i>	<i>Arròs integral amb gall dindi, porro i pastanaga Fruita del temps</i>	SEGELL DIETISTA

PS = PROPOSTES DE SOPAR . Segons la Guia d'alimentació saludable escolar 2020. Es recomana un consum d'ous 3-4 vegades a la setmana, és a dir, dels 14 àpats principals que configura una setmana completa.

 ACOMPANYARÀ AL MENÚ AIGUA

 CUINAT I AMANIT AMB OLI D'OLIVA

 Arròs del delta del ebre, Fruita de Vilanova



La fruita de temporada es donarà a mig matí



Arròs i pasta

Recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. L'edat d'introducció d'aliments pot variar en funció de cada pediatre. Les quantitats varien segons l'edat i s'ha de tenir en compte els requeriments individuals de cada infant.

*D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del parlament europeu i del consell de 25 d'octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

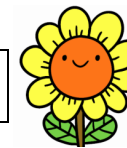
MENÚ ELABORAT AMB ELS PRODUCTES ECOLÒGICS
quinoa, pasta, cigrons, lleties, vedella, enciam, carbassó, bleda, cebes, pastanaga, api, porro, patata, cogombre, carbassó, tomàquet chery, poma, taronja i pera i mongeta seca.



SERHS FOOD

41 ABR. 2022

Dpto. Dietètica y Nutrición
Gemma Puig Nuñez
Col. Núm. CAT001322



Dia	1ª Setmana	2ª Setmana	3ª Setmana	4ª Setmana	Berenars
DILLUNS	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge S/L	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge S/L	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge S/L	Macarrons integrals amb bolonyesa (vedella) i formatge S/L	Fruita del temps Pa integral *(sense traces) amb tomàquet i formatge S/L
	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	Amanida d' enciams amb pastanaga ratllada	
P.S	<i>Minestra de verdures baby Filet de lluç al forn amb arròs pilaf Fruita del temps</i>	<i>Mongeta tendra amb patata Bunyols de bacallà Tomàquet amanit - Fruita del temps</i>	<i>Amanida de lleties amb tomàquet, ceba, pebrot i alvocat Fruita del temps</i>	<i>Crema freda d'alvocat i cogombre Truita francesa amb pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	
DIMARTS	Llenties estofades amb arròs integral pastanaga i ceba	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	Quinoa, pastanaga i carbassa	logurt natural S/L Compota de poma Pa integral *(sense traces)
	Tomàquet xerris amb olives negres	Tomàquet d'amanir amb olives verdes	Pebrot vermell amb blat de moro	Pollastre al forn amb xampinyons	
P.S	<i>Crema de carbassa Truita a la francesa i pa amb tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Llesques de patata amb verdures al forn i ou dur Fruita del temps</i>	<i>Macarrons integrals amb formatge Bacallà amb ceba Enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Brou vegetal amb fideus Salmó amb verdures a la papillota Fruita del temps</i>	
DIMECRES	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Sopa de peix (Lluç) amb arròs integral	Arròs integral amb tomàquet casolà ceba i pebrot verd	Pa integral *(sense traces) amb tomàquet i gall dindi
	Cuetes de rap al forn amb mongeta tendra	Lluç arrebossat (insitu) amb tomàquet i cogombre	Cuetes de rap al forn amb col	Lluç al forn amb carbassó	
P.S	<i>Verdures de temporada saltejades Bacallà amb salsa de tomàquet Fruita del temps</i>	<i>Crema de verdures (patata, pastanaga, apit) Gall dindi al forn amb enciam i pebrot Fruita del temps</i>	<i>Pastís de verdures amb ou dur Fruita del temps</i>	<i>Verdures al vapor (mongeta tendra, pastanaga, patata) Pollastre al forn ceba potxada Fruita del temps</i>	
DIJOUS	Cigrons estofats amb ceba, pastanaga i patates	Patata i pèsols	Llenties estofades amb arròs integral, pastanaga i ceba	Mongetes seques amb patates, ceba i pastanagues	logurt natural S/L Compota de pera Pa integral *(sense traces)
	Bròcoli al vapor amb oli d'oliva	Salmó al forn amb xampinyons	Formatge S/L amb tomàquets xerris	Mezclum amb cous-cous i remolatxa	
P.S	<i>Espirals integrals amb formatge Gall dindi a la planxa amb verdures Fruita del temps</i>	<i>Macarrons tricolor amb oli i orenga Ou escumat amb verdures saltejades Fruita del temps</i>	<i>Quinoa amb verdures Sardinetes (s/espina) enfarinades Fruita del temps</i>	<i>Espirals integrals amb carbassó i porro Remenat de xampinyons amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	
DIVENDRES	Coliflor amb beixamel (llet i farina de blat de moro) (llet S/L)	Sopa de pollastre amb fideus	Sopa de verdures amb fideus	Crema de verdures S/L (ceba, pastanaga, carbassa i carbassó)	Fruita del temps Pa integral *(sense traces) amb tomàquet i formatge fresc S/L
	Pollastre saltejat amb ceba	Pollastre al forn amb xampinyons	Gall dindi guisat amb pastanaga ceba i carbassa	Gall dindi guisat amb pastanaga ceba i carbassa	
P.S	<i>Purè de lleties Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i>	<i>Arròs amb tomàquet Rap amb verdures a la papillote Fruita del temps</i>	<i>Pèsols ofegats amb ceba Truita de verdures Fruita del temps</i>	<i>Arròs integral amb gall dindi, porro i pastanaga Fruita del temps</i>	SEGELL DIETISTA

PS = PROPOSTES DE SOPAR. Segons la Guia d'alimentació saludable escolar 2020. Es recomana un consum d'ous 3-4 vegades a la setmana, és a dir, dels 14 àpats principals que configura una setmana completa.

 ACOMPANYARÀ AL MENÚ AIGUA

 CUINAT I AMANIT AMB OLI D'OLIVA



La fruita de temporada es donarà a mig matí

Recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. L'edat d'introducció d'aliments pot variar en funció de cada pediatre. Les quantitats varien segons l'edat i s'ha de tenir en compte els requeriments individuals de cada infant.

*D'acord amb el reglament (UE) 1169/2011 del parlament europeu i del consell de 25 d'octubre de 2011, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LÈRGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.



MENÚ ELABORAT AMB ELS PRODUCTES ECOLÒGICS
quinoa, pasta, cigrons, lleties, vedella, enciam, carbassó, bleda, cebes, pastanaga, api, porro, patata, cogombre, carbassó, tomàquet chery, poma, taronja i pera i mongeta seca.

SERHS FOOD

4 1 ABR. 2022

Dpto. Dietètica y Nutrición
Gemma Puig Nuñez
Col. Núm. CAT001322



Arròs del delta del ebre, Fruita de Vilanova



Arròs i pasta