

MENÚ


NOVEMBRE

Sense ou

Yummy!

SETMANAL

Aquests menús s'adaptaran a les possibles intoleràncies i/o al·lèrgies substituint els aliments i/o proceds d'elaboració, previ certificat mèdic. Tota la verdura és de proximitat i de temporada. Sempre es fa ús d'oli d'oliva verge extra per amanir i per cuinar, excepte per fer fregits que s'utilitza oli de gira-sol alt oleic. Els làctics son sempre iogurt excepte un cop al mes que es dona postre làctic dolç per als grans

	DILLUNS	DIMARTS	DIMEGRES	DIJOUS	DIVENDRES
Setmana 1 – 5	Tots els dies del mes es troben entre aquets paràmetres nutricionals: Kcal: 450Kcal – 600Kcal HC: 40g - 64g Prot: 15g-20g Lip: 22g- 35g	Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, pernil) Bacallà amb samfaina Fruita de temporada (4,15)	Mongeta tendra amb patata i ceba potxada Hamburguesa vedella amb enciam i tomàquet Fruita de temporada (6,12,15)	Mongetes estofades Gall dindi amb enciam i blat de moro Làctic (7,15)	Espirals al pesto Pollastre rostit amb verdura en tempura Fruita de temporada (1,7,8,15)
Setmana 8 – 12	Arròs integral amb salsa de tomàquet casolà Lluç al forn amb ceba Fruita de temporada (4)	Bròquil amb patata Llom adobat amb tomàquet i olives Fruita de temporada (15)	Cigrons amb espinacs i tomàquet Gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita de temporada (15)	Brou de peix amb fideus Pernillets de pollastre al forn amb xampinyons Làctic (1,4,14,15)	Fideuà de peix Nuggets de pastanaga amb enciam i blat de moro Fruita de temporada (1,4,14)
Setmana 15 – 19	Brou d'au amb pistons Bacallà al forn amb tomàquet i olives Fruita de temporada (1,4,9,15)	Verdura tricolor amb patata Botifarra amb mongetes seques Fruita de temporada (7,12,15)	Llenties a la riojana Pollastre amb enciam i formatge Fruita de temporada (7,12,15)	Espaguetis amb tomàquet i formatge Lluç al forn amb pastanaga i olives Làctic (1,4,7)	Risotto de xampinyons Daus de gall dindi saltejats amb ceba Fruita de temporada (7,15)
Setmana 22 – 26	Macarrons amb verdures i tomàquet Rap amb suquet i patates panaderes Fruita de temporada (1,4)	Arròs a la cassola amb carxofes Hamburguesa de kale i quinoa amb tomàquet i olives Fruita de temporada (1,4,6)	Mongeta tendra amb patata Estofat de vedella a la jardineria Fruita de temporada (15)	Cigrons estofats Gall dindi amb enciam i pernil Làctic (7,15)	Brou vegetal amb fideus Pollastre amb patates fregides Fruita de temporada (1,9,15)
Setmana 29 – 30	Arròs amb verdures i sofregit de tomàquet casolà Lluç al forn amb enciam i olives Fruita de temporada (4)	Llenties estofades Gall dindi amb pastanaga i blat de moro Fruita de temporada (15)	Trinxat de col i patata Llom amb salsa de tomàquet Fruita de temporada (15)		

AL·LÈRGENS

(1) Cereals que continguin gluten: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats (2) Crustacis i productes a base de crustacis (3) Ous i productes a base d'ous (4) Peix i productes a base de peix (5) Cacauets i productes a base de cacauets (6) Soja i productes a base de soja (7) Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa) (8) Fruita de clofolla: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i productes derivats (9) Api i productes derivats (10) Mostassa i productes derivats (11) Llavors de sèsam i productes a base de llavors de sèsam (12) Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l expressat com a SO2 (13) Tramussos i productes a base de tramussos (14) Mol·luscs i productes a base de mol·luscs (15) Carn i derivats càrnics.

