



# menús març 2022 - escola bressol 1 a 2 anys

magrana cuina RSIPAC 2607002/CA

alternatura | DIETÈTICA  
I NUTRICIÓ

menús revisats per dietistes-nutricionistes, col·legiades pel CODINUACAT

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 . patates xafades amb bledes . pernillets de pollastre a l'allet amb amanida (enciam, pastanaga i remolatxa) . fruita del temps <i>no conté al·lèrgens</i>	2 . <b>sopa de caldo</b> de pollastre amb <b>pasta</b> . <b>truita</b> de patates i calçots amb amanida (enciams, raves i blat de moro) . fruita del temps <i>conté api, gluten, ou</i>	3 . crema de verdures . <b>hamburguesa</b> mixta amb patata i ceba al forn . fruita del temps <i>conté sulfits</i>	4 . sopa de caldo amb <b>pasta</b> . <b>filet de lluç</b> al forn amb all i julivert i amanida (enciam, raves i olives) . fruita del temps <i>conté: gluten, api, peix</i>
	<i>sopa amb arròs/ verdures del caldo/ peix blanc/fruita</i>	<i>crema de verdures/peix blau petit/fruita del temps</i>	<i>patata i verdura/ ous i/ fruita del temps</i>	<i>llegum/ arròs integral i verdures/ iogurt</i>
7 . trinxat de col i patata amb oli d'all . <b>croquetes de rostit</b> i amanida (enciam, endívia i poma) . fruita del temps <i>conté gluten, lactosa, prot llet, api</i>	8 . arròs a la cassola amb verdures . <b>bacallà</b> al forn amb ceba i tomàquet . fruita del temps <i>conté peix</i>	9 . crema de verdures d'hivern (nap, xirivía, ceba, porro i coliflor) . pasta amb <b>bolonyesa vegetal</b> . <b>iogurt natural</b> <i>conté soja, gluten, lactosa, prot llet</i>	10 . 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>	11 . <b>sopa de peix</b> amb arròs . <b>truita</b> de carbassó i amanida . fruita del temps <i>conté peix, api, ous</i>
<i>escudella/ truita de carbassó/ fruita</i>	<i>patata i mongeta/pollastre/ fruita</i>	<i>escudella/ peix blanc i amanida/ fruita</i>	<i>crema de verdures/peix blau petit/ fruita</i>	<i>verdures al forn/vedella/fruita del temps</i>
14 . crema de carbassa i moniato . <b>truita</b> camperola (patata, ceba, pernil carbassó) amb amanida (enciam i olives) . <b>iogurt natural</b> <i>conté ou, lactosa, prot llet</i>	15 . <b>sopa de peix</b> amb arròs . <b>hamburguesa de quinoa</b> amb amanida (enciam, rúcula i germinats d'alfals) . fruita del temps <i>conté peix, gluten, soja</i>	16 . patata amb bròquil i pastanaga . pollastre al forn amb ceba, tomàquets i pebrot . macedònia de fruita <i>no conté al·lèrgens</i>	17 . crema de <b>cigrons</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>	18 . sopa de caldo amb <b>pasta</b> . <b>salsitxa</b> al forn amb amanida (enciam, escarola, pastanaga i xerris) . fruita del temps <i>conté gluten, api, sulfits</i>
<i>escudella/ peix blanc i verdura/ fruita</i>	<i>llegums amb verdures/fruita del temps</i>	<i>sopa de pasta/ truita de carxofes/ amanida/fruita</i>	<i>crema de verdures i patata/ gall dindi/ fruita</i>	<i>verdures/ hamburguesa de mill/ compota</i>
21 . sopa de caldo amb <b>pasta</b> . <b>hamburguesa de vedella</b> i amanida (enciams, raves i llavors de girasol) . fruita del temps <i>conté gluten,, sulfits, llavors</i>	22 . crema de <b>mongetes</b> amb verdures . <b>truita</b> de xampinyons i amanida (enciams, pastanaga i remolatxa) . fruita del temps <i>conté llegum i ou</i>	23 . crema de coliflor, porro i espinacs . <b>escalopa de gall dindi</b> amb patata i ceba al forn . fruita del temps <i>conté gluten, ou</i>	24 . patata amb mongeta tendra . aletes de pollastre rostides i amanida (enciams, blat de moro i olives) . fruita del temps <i>no conté al·lèrgens</i>	25 . <b>sopa de caldo amb pasta</b> . <b>bacallà</b> amb samfaina . <b>flam de vainilla</b> <i>conté api, gluten, peix, lactosa, prot llet</i>
<i>patata i verdura / peix blau petit/fruita del temps</i>	<i>escudella/ pilota i verdures/ iogurt natural</i>	<i>sopa amb arròs/ verdures del caldo/ peix blanc/fruita</i>	<i>crema de verdures/truita de patates/ fruita</i>	<i>quinoa amb verdures/ iogurt natural amb compota</i>
28 . crema de carbassa i pastanaga . <b>llenties</b> amb verdures i arròs . <b>iogurt natural</b> <i>conté llegum, lactosa, prot llet</i>	29 . sopa de <b>caldo amb pasta</b> . estofat de gall dindi amb verdures . fruita del temps <i>conté api, gluten</i>	30 . crema de verdures amb <b>llenties</b> . <b>salsitxes de pollastre</b> i amanida (enciam, remolatxa i germinats) . fruita del temps <i>conté llegum, gluten,, sulfits</i>	31 . patates amb pastanaga i <b>pèsols</b> . <b>lluç</b> al forn amb ceba, carbassó, pebrot vermell . fruita del temps <i>conté llegum, peix</i>	. les racions que es serveixen per grups d'aliments segons l'edat escolar, de 3 a 6 anys i de 7 a 12 anys, expressat 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 . ous: 1u mitjana /1-2u mitjanes . carn: 50-60g / 80-90g . peix: 70-80g / 100-120g . fruita: 80-100g / 150-200g <b>energia (Kcal): 500-600/700-800</b>
<i>patata i mongeta/ vedella/amanida/ fruita</i>	<i>crema de verdures/peix blanc/fruita del temps</i>	<i>verdures/ hamburguesa de mill/ fruita del temps</i>	<i>sopa de pasta/ truita/ amanida/fruita del temps</i>	
<p><b>Es tenen en compte els criteris de sostenibilitat, proximitat i temporada</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>el iogurt és de la marca "La Torre", productor de la comarca.</li> <li>tota la carn és fresca, excepte les croquetes. La lasanya és feta casolana</li> <li>s'utilitza oli d'OVE ecològic per amanir en cru, oli d'oliva per cuinar i oli de gira- sol alt oleic per fregir</li> <li>en el menú hi ha especificats els al·lèrgens i una proposta de sopars.</li> <li>els productes ecològics que utilitzem són: els llegums, el cuscús integral, les llavors, la sal marina, l'arròs integral, l'oli d'oliva verge extra que utilitzem en cru i algunes verdures.</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>totes les verdures i fruites són fresques, excepte el tomàquet de les salses, els pèsols i el blat de moro</li> <li>el peix blanc incorporat és de pesca sostenible (lluç i bacallà congelat)</li> <li>tots els menús van acompanyats de pa (conté gluten), la ració és de 30g.</li> </ul>
				<p><b>*des de magrana ens reservem el dret a modificar el menú, en cas que fos necessari</b></p>