



menús juliol 2022 – escola bressol lactants

magrana cuina RSIPAC 2607002/CA

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 . crema de verdures (ceba, carbassó i patata) amb ou i oli d'OVE . iogurt natural <i>conté ou, lactosa i prot llet</i>
4 . crema de verdures (ceba, carbassa patata i) amb filet de porc i oli d'OVE . iogurt natural <i>conté lactosa i prot llet</i>	5 . crema de verdures (carbassa,ceba i patata) amb cigrons i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté cigrons</i>	6 . crema de verdures (pastanaga, ceba, pastanaga) amb lluç i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté peix</i>	7 . crema de verdures (patata, bleda porro, ceba,) amb ou i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté ou</i>	8 . crema de verdures (carbassó, ceba, pastanaga i patata) amb pollastre i oli d'OVE . iogurt natural <i>conté lactosa i prot llet</i>
11 . crema de verdures (ceba, patata, pèsols i pastanaga) amb lluç i oli d'OVE . iogurt natural <i>conté peix, lactosa, prot llet</i>	12 . crema de verdures (patata, ceba, carbassó) amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	13 . crema de verdures (bròquil, porro, ceba i patata) amb llenties vermelles i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté llegum</i>	14 . crema de verdures (carbassa, espinacs, ceba i patata) amb ou i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté ou</i>	15 . crema de verdures (carbassó, fonoll, ceba, i patata) amb vedella i oli d'OVE . iogurt natural <i>conté lactosa i prot llet</i>
18 . crema de verdures (patata, carbassó pastanaga, ceba) amb vedella i oli d'OVE . iogurt natural <i>conté lactosa i prot llet</i>	19 . crema de verdures (pastanaga, xirivía, ceba i patata) amb ou i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté ou</i>	20 . crema de verdures (carbassa, patata , ceba i bledes) amb lluç i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté peix</i>	21 . crema de verdures (pastanaga, fonoll, ceba, patata) amb gall dindi i oli d'OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	22 . crema de verdures (coliflor, ceba, porro i patata) amb pollastre i oli d'OVE . iogurt natural <i>conté lactosa, prot llet</i>
<p>Es tenen en compte els criteris de sostenibilitat, proximitat i temporada:</p> <ul style="list-style-type: none"> . el iogurt és de la marca “La Torre”, productor de la comarca. . totes les verdures i fruites són fresques. . els productes ecològics que utilitzem són: els llegums, la sal marina, l'oli d'oliva verge extra que utilitzem en cru i algunes verdures. . tota la carn és fresca. . el peix blanc és de pesca sostenible (lluç i bacallà congelat). . s'utilitza oli d'OVE ecològic per amanir en cru . en el menú hi ha especificats els al.lèrgens . en el cas dels infants que no se'ls hi hagi introduït algun dels aliments que surten en el plat del dia, se'ls adaptarà el menú, previ avís de la família i l'escola. <p>*des de magrana ens reservem el dret a modificar el menú, en cas que fos necessari.</p>			<p>Les racions que es serveixen per grups d'aliments en la franja de 6 mesos a 3 anys només té en compte que l'aració limitant és la d'aliment proteic, la resta de grups d'aliments han d'estar presents qualitativament però s'ha de respectar la sensació de gana/sacietat de l'infant.</p> <p>Racions per a infants de 6 a 12 mesos: Carn: 20-30 g Peix: 30-40 g Ous: 1u petita Energia aprox.(Kcal): 250-300</p>	