



menús setembre 2022 – escola bressol lactants

magrana cuina RSIPAC 2607002/CA

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

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (ceba, pastanaga i patata amb pollastre) . compota <p><i>no conté al·lèrgens</i></p>	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (ceba, pastanaga, patata i mongeta tendra) amb vedella i oli d'OVE . iogurt natural <p><i>conté lactosa i prot llet</i></p>	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (xirivia, ceba, porro, patata) amb lluç i oli d'OVE . compota <p><i>conté peix</i></p>	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (carbassa, llenties, ceba, porro) amb sèmola de blat i oli d'OVE . compota <p><i>conté: gluten</i></p>	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (ceba, mongeta tendra, carbassó, sèmola d'arròs) amb ou i oli d'OVE . iogurt natural <p><i>conté ou, lactosa i prot llet</i></p>
<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (carbassa,xirivia, patata, ceba) amb vedella i oli d'OVE . compota <p><i>no conté al·lèrgens</i></p>	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (carbassó, xirivia, ceba i patata) amb lluç i oli d'OVE . iogurt natural <p><i>conté peix, lactosa, prot llet</i></p>	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (carbassó, ceba i patata) amb ou i oli d'OVE . compota <p><i>conté ou</i></p>	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (carbassa, porro, ceba,) amb cigrons i oli d'OVE . compota de poma <p><i>conté llegum</i></p>	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (ceba, patata, bleda i pastanaga) amb pollastre i oli d'OVE . iogurt natural <p><i>conté lactosa i prot llet</i></p>
<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (carbassa, moniato, ceba i porro) amb ou i oli d'OVE . compota <p><i>conté ou</i></p>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (fonoll, carbassa, ceba i patata) amb gall dindi i oli d'OVE . iogurt natural <p><i>conté lactosa i prot llet</i></p>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (bròquil, porro, ceba i patata) amb cigrons i oli d'OVE . compota <p><i>conté llegum</i></p>	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (carbassa, bròquil, ceba i patata) amb lluç i oli d'OVE . compota <p><i>conté peix</i></p>	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (carbassó, ceba, porro i patata) amb pollastre i oli d'OVE . iogurt natural <p><i>conté lactosa i prot llet</i></p>
<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (carbassa, pastanaga, ceba i porro) amb ou i oli d'OVE . compota <p><i>conté ou</i></p>	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (pastanaga, xirivia, i ceba) amb pollastre i oli d'OVE . iogurt natural <p><i>conté lactosa, prot llet</i></p>	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (coliflor, pastanaga, , ceba i sèmola d'arròs) amb lluç i oli d'OVE . compota <p><i>conté peix</i></p>	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (pastanaga, carbassó, ceba, patata) amb vedella i oli d'OVE . compota <p><i>no conté al·lèrgens</i></p>	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures (carbassó, ceba, porro i patata) amb cigrons i oli d'OVE . iogurt natural <p><i>conté llegum, lactosa, prot llet</i></p>
<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:</p> <p>Carn: 20-30 g Peix: 30-40 g Ous: 1u petita Energia aprox.(Kcal): 250-300</p>	