



# menús abril 2023 - escola bressol lactants

magrana cuina RSIPAC 2607002/CA

alternatura | DIETÈTICA  
I NUTRICIÓ

menús revisats per dietistes-nutricionistes col·legiades pel CODINUCA

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<b>vacances de setmana santa del 3 al 10 d'abril !!!!</b>				
	11 . crema de pastanaga, ceba, porro i patata amb gall dindi i oli d'OVE . <b>iogurt natural</b>  <i>conté lactosa</i>	12 . crema de carbassa,, xirivia , ceba i patata amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita  <i>no conté al.lèrgens</i>	13 . crema de coliflor, ceba, porro amb filet de <b>lluç</b> i oli d'OVE . compota de fruita  <i>conté peix</i>	14 . crema pastanaga, patata, ceba i bledes amb pollastre i oli d'OVE . <b>iogurt natural</b>  <i>conté lactosa</i>
17 . crema de carbassa, patata , ceba amb <b>lluç</b> i oli OVE . compota de fruita  <i>conté peix</i>	18 . crema de carbassa, bròquil, patata i ceba i amb gall dindi i oli d'OVE . <b>iogurt natural</b>  <i>conté lactosa</i>	19 . crema de bròquil, pastanaga, porro i ceba amb <b>cigrons</b> i oli d'OVE . compota de fruita  <i>conté llegum</i>	20 . crema de carbassa, moniato, porro i ceba amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita  <i>no conté al.lèrgens</i>	21 . crema de carbassa, nap, ceba i patates amb <b>ou</b> i oli d'OVE . <b>iogurt natural</b>  <i>conté ou, lactoa</i>
24 . crema de carbassa, moniato, ceba i porro amb filet de porc i oli d'OVE . compota de fruita  <i>no conté al.lèrgens</i>	25 . crema de pastanaga, remolatxa, , ceba, porro amb <b>cigrons</b> i oli d'OVE . <b>iogurt natural</b>  <i>conté cigrons, lactosa,</i>	26 . crema de xirivia, bròquil, ceba i patata amb gall dindi i oli d'OVE . compota de fruita  <i>no conté al.lèrgens</i>	27 . crema de fonoll, coliflor, patata i ceba amb <b>lluç</b> i oli d'OVE . fruita del temps  <i>conté peix</i>	28 . crema de carbassó, coliflor,, ceba i patata amb filet de porc i oli d'OVE . <b>iogurt natural</b>  <i>conté lactosa</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>. totes les verdures i fruites són fresques.</li> <li>. els productes ecològics que utilitzem són: els llegums, la sal marina, l'oli d'oliva verge extra que utilitzem en cru i algunes verdures.</li> <li>. tota la carn és fresca.</li> <li>. el peix blanc és de pesca sostenible (lluç i bacallà congelat).</li> <li>. s'utilitza oli d'OVE ecològic per amanir en cru</li> <li>. en el menú hi ha especificats els al·lèrgens</li> <li>. 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.</li> </ul> <p>*des de <b>magrana ens reservem el dret a modificar el menú, en cas que fos necessari.</b></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><b>Racions per a infants de 6 a 12 mesos:</b> Carn: 20-30 g Peix: 30-40 g Ous: 1u petita <b>Energia aprox.(Kcal): 250-300</b></p>	