



menús desembre 2023 - escola bressol 1 a 2 anys

magrana cuina RSIPAC 2607002/CAT

alternatura | DIETÈTICA I NUTRICIÓ

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

dilluns	dimart	dimecres	dijous	divendres
<ul style="list-style-type: none"> . el iogurt de les postres és de la marca la torre, productor de la comarca . totes les verdures i fruites són fresques, excepte el tomàquet de les salses, els pèsols i el blat de moro de les amanides. . els productes ecològics que utilitzem són: els llegums (lenties, lenties vermelles, mongetes i cigrons), les llavors, la sal marina que utilitzem per cuinar, oli d'oliva verge extra que utilitzem en cru. . utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir en cru, oli d'oliva per cuinar i oli de girasol alt oleic per fregir . tots els menús van acompanyats de pa (conté gluten) . a sota del menú diari hi trobareu en cursiva i negreta una proposta de sopars i els al·lèrgens que podem trobar al menú . el peix blanc utilitzat és de pesca sostenible (lluç, bacallà i maires) . tota la carn és fresca, excepte les croquetes 				<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures de tardor (coliflor, ceba, porro, xirivía) amb crostons . nuggets vegetals i amanida (enciam, pastanaga i olives) . fruita del temps <p>conté gluten, soja</p> <p>sopa/ amanida i vedella /fruita</p>
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> . sopa de caldo amb pasta . truita d'espínacs i amanida (enciam, col llombarda i pastanaga) . fruita del temps <p>conté api, gluten, ou</p> <p><i>escudella, carn i verdures del caldo/ iogurt</i></p>	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de pastanaga . salsitxes de porc amb patata i ceba al forn . iogurt natural <p>conté: llegum,ou, sulfits, lactosa, prot llet</p> <p><i>crema de verdures/ peix blanc i amanida/ compota</i></p>	<p>6</p> <p>festa!</p>	<p>7</p> <p>festa!!</p>	<p>8</p> <p>festa!!!</p>
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> . patata amb mongeta tendra . truita de formatge amb amanida (enciam, remolatxa, i olives) . iogurt natural <p>conté ou, lactosa, prot llet</p> <p><i>verdura amb patata/ ous / fruita</i></p>	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> . sopa de caldo amb arròs . lluç al forn amb amb amanida (enciam, endívies, pastanaga i nous) . fruita del temps <p>conté api, ,peix,nous</p> <p><i>fajol amb xampinyons i verdures/ fruita</i></p>	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> . trinxat de col i patata amb allets . mandonguilles amb salsa de verdures . fruita del temps <p>conté gluten, ou, sulfits,</p> <p><i>sopa/ peix blau petit i verdures/fruita</i></p>	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de cigrons i verdures . hamburguesa de quinoa amb amanida (enciam, pastanaga i germinats) . taronja amb canyella i sucre <p>conté: llegum, gluten, soja</p> <p><i>pa amb hummus de lenties i escalivada/fruita</i></p>	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de carbassa i moniato amb crispetes . estofat de gall dindi amb cuscús integral . fruita del temps <p>conté gluten</p> <p><i>verdures al forn i truita / fruita</i></p>
<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de lenties amb verdures . maires a l'andalusa i amanida (enciam, remolatxa i raves) . iogurt natural <p>conté llegum, peix, gluten, lactosa, prot llet</p> <p><i>escudella completa / làctic</i></p>	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> . sopa de caldo amb pasta . truita camperola (carbassó, ceba, patata i pernil) amb amanida . fruita del temps <p>conté gluten, api, ou</p> <p><i>patates xafades amb bledes/pollastre/fruita</i></p>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> . crema de verdures amb crostons . salsitxes al forn amb patata i ceba . neules i torrons <p>conté gluten, sulfits, ou, lactosa, fruits secs</p> <p><i>sopa de peix amb arròs/ llegums/fruita</i></p>		

del 21 de desembre fins el 7 de gener ... **vacances!!!**

l'equip de magrana us desitgem que passeu unes felices vacances!!!!