



menús març 2024 - sense gluten

magrana cuina RSIPAC 2607002/CA

alternatura | DIETÈTICA I NUTRICIÓ

menús revisats per la dietista-nutricionista, col·legiada 773 pel CODINUCAT

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 . sopa de caldo amb pasta s/gluten . truita de patates i espinacs amb amanida (enciams, raves i pastanaga) . fruita del temps <i>conté api, ou</i>
4 . trinxat de col i patata amb oli d'all . falafels amb salsa de tomàquet i amanida (enciam, endívies i poma) . fruita del temps <i>conté cigró, sèsam, soja</i>	5 . arròs a la cassola amb verdures (ceba, carxofes, pebrot i pastanaga) . lluç al forn amb ceba i tomàquet . fruita del temps <i>conté peix</i>	6 . crema de verdures d'hivern (nap, xirivia, ceba, porro i coliflor) . pasta s/gluten amb bolonyesa vegetal . iogurt natural <i>conté soja, lactosa</i>	7 . cigrons estofats amb porro i carbassa . pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i remolatxa) . fruita del temps <i>conté llegums</i>	8 . crema de pastanaga, ceba i lenties . truita de patata i ceba amb amanida (enciam, raves i blat de moro) . fruita del temps <i>conté llegum, ou</i>
11 . crema de pèsols amb llavors . truita camperola (patata, ceba, pernil carbassó) amb amanida . iogurt natural <i>conté llegum, llavors, ou, lactosa</i>	12 . arròs 3 delícies (pastanaga, ou , pèsols) . gall dindi amb amanida (enciam, rúcula i germinats) . fruita del temps <i>conté ou, llegum,</i>	13 . patates xafades amb bledes . pollastre al forn amb ceba, pebrot i carbassó . fruita del temps <i>no conté al·lèrgens</i>	14 . lenties amb verdures . maires a l'andalusa s/gluten i amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) . fruita del temps <i>conté llegum, peix</i>	15 . espaguetis s/gluten amb tomàquet . mandonguilles s/gluten al forn amb salsa de ceba . fruita del temps <i>conté ou, sulfits</i>
18 . macarrons s/gluten gratinats amb beixamel de carbassa . lluç al forn amb amanida i hummus de cigrons . fruita del temps <i>conté lactosa, llegum. sèsam, peix</i>	19 . estofat de mongetes amb verdures . truita de calçots i patata amb amanida (enciams, pastanaga i remolatxa) . iogurt natural amb compota de poma <i>conté llegum, ou, lactosa</i>	20 . crema de coliflor, porro i espinacs . estofat de gall dindi amb arròs . fruita del temps <i>no conté al·lèrgens</i>	21 . cigrons amb espinacs i alls tendres . bacallà amb samfaina . fruita del temps <i>conté peix, llegum</i>	22 . arròs integral amb salsa de tomàquet . pollastre al forn i amanida (enciams, blat de moro i olives) . fruita del temps <i>no conté al·lèrgens</i>
vacances de setmana santa del 25 de març a l'1 d'abril !!!!				
<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. . utilitzem sal iodada . s'utilitza oli d'OVE ecològic per amanir en cru, oli d'oliva per cuinar i oli de gira- sol alt oleic per fregir . en el menú hi ha especificats els al·lèrgens i una proposta de sopars. . totes les verdures i fruites són fresques, excepte el tomàquet de les salses, els pèsols i el blat de moro . el peix blanc incorporat és de pesca sostenible (lluç, bacallà i maires congelat) . tots els menús van acompanyats de pa integral i pa blanc (conté gluten), la ració és de 30g. 				<ul style="list-style-type: none"> . les racions que es serveixen per grups d'aliments segons l'edat escolar, de 3 a 6 anys i de 7 a 12 anys, 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 energia (Kcal): 500-600/700-80
<i>*des de magrana ens reservem el dret a modificar el menú, en cas que fos necessari</i>				