



menús octubre 2024 - escola bressol lactants

magrana cuina RSIPAC 2607002/CA

alternatura | DIETÈTICA I NUTRICIÓ

menús revisats per dietistes-nutricionistes col·legiades pel CODINUCAT

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 . crema de carbassa, moniato i ceba amb lluç i oli d'OVE . iogurt natural conté peix, lactosa, prot llet	2 . crema de pastanaga, ceba i patata amb filet de porc i oli d'OVE . compota de fruita no conté al·lèrgens	3 . crema de pastanaga , moniato,, ceba, porro amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita no conté al·lèrgens	4 . crema de carbassa, ceba, bledes amb gall dindi . iogurt natural conté lactosa, prot llet
7 . crema de bròquil, patata i ceba amb ou i oli d'OVE . compota de fruita conté ou	8 . crema de carbassa, patata, ceba i amb lluç i oli d'OVE . iogurt natural conté peix, lactosa, prot llet	9 . crema de coliflor, ceba i carbassa amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita no conté al·lèrgens	10 . crema de carbassó, ceba i patata amb llenties vermelles i oli OVE . compota de fruita conté llegums	11 . crema de carbassa, patata, ceba i amb filet de porc i oli d'OVE . compota de fruita no conté al·lèrgens
14 . crema de pastanaga, remolatxa,, ceba i porro amb lluç i oli d'OVE . compota de fruita conté peix	15 . crema de carbassó, ceba, porro i patata amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita no conté al·lèrgens	16 . crema de mongeta tendra, carbassa, ceba i patata amb filet de porc i oli d'OVE . compota de fruita no conté al·lèrgens	17 . crema de pastanaga, bròquil, ceba i patata amb gall dindi i oli d'OVE . fruita del temps no conté al·lèrgens	18 . crema carbassa, ceba, porro i amb cigrons i oli d'OVE . iogurt natural conté llegum, lactosa i prot llet
21 . crema de , pastanaga, bleda, ceba i patata amb filet de porc i oli d'OVE . compota de fruita no conté al·lèrgens	22 . crema de carbassa, xirivia, ceba i patata amb cigrons i oli d'OVE . iogurt natural conté llegum, lactosa i prot llet	23 . crema de fonoll, pastanaga, ceba i patata amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita no conté al·lèrgens	24 . crema de carbassa, fonoll ceba i patata amb gall dindi i oli d'OVE . compota de fruita no conté al·lèrgens	25 . crema de pastanaga,bròquil, ceba i patata amb ou i oli d'OVE . compota de fruita conté ou
28 . crema de carbassó, pastanaga, ceba i patata amb filet de porc i oli d'OVE . compota de fruita no conté al·lèrgens	29 . crema de carbassa i moniato amb llenties vermelles i oli d'OVE . iogurt natural conté lactosa, prot llet i llegum	30 . crema de carbassó, ceba, porro i patata amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita no conté al·lèrgens	31 . crema de pastanaga, ceba i patata amb ou i oli OVE . compota de fruita conté ou	
Es tenen en compte els criteris de sostenibilitat, proximitat i temporada: . 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. *des de magrana ens reservem el dret a modificar el menú, en cas que fos necessari.			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. 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	