



menús novembre 2025 - lactants

magrana cuines RSIPAC 2607002/CA

menús revisats per la dietista-nutricionista col. número 3175

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 festa!!!	4 . crema de carbassa i fonoll amb gall dindi i oli d'OVE . iogurt natural de la torre <i>conté lactosa</i>	5 . crema de pastanaga, ceba i patata amb lluç i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté lluç</i>	6 . crema de pastanaga , moniato,, ceba, porro amb filet de porc i oli d'OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	7 . crema de carbassa, ceba, bledes amb gall pollastre . iogurt natural de la torre <i>conté lactosa</i>
10 . crema de bròquil, patata i ceba amb lluç i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté peix</i>	11 . crema de carbassa, patata, ceba i amb ou i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté ou</i>	12 . crema de moniato, ceba i carbassa amb gall dindi i oli d'OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	13 . crema de carbassó, ceba i patata amb pollastre i oli OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	14 . crema de carbassó i pastanaga amb vedella i oli d'OVE . iogurt natural de la torre <i>conté lactosa</i>
17 . crema de pastanaga, remolatxa,, ceba i porro amb lluç i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté peix</i>	18 . crema de carbassó, ceba, porro i patata amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	19 . crema de mongeta tendra, carbassa, ceba i patata amb cigrons i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté llegum</i>	20 . crema de carbassó, patata i xampinyons amb gall dindi oli d'OVE . fruita del temps <i>no conté al.lèrgens</i>	21 . crema carbassa, ceba, porro i amb ou i oli d'OVE . iogurt natural de la torre <i>conté ou i lactosa</i>
24 . crema de carbassó, pastanaga, ceba i patata amb lluç i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté peix</i>	25 . crema de carbassa i moniato amb ou i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté ou</i>	26 . crema de coliflor, nap i xirivia amb gall dindi i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté ou</i>	27 . crema de pastanaga, ceba i patata amb pollastre i oli OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	28 . crema de carbassa, patata, ceba i amb filet de porc ii oli d'OVE . iogurt natural de la torre <i>conté llet</i>
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 avis 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 la ració 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	

seguiu-nos per instagram a @magranacuines