



menús juny 2026 lactants

magrana cuines RSIPAC 2607002/CA

menús revisats per la dietista-nutricionista col.número 3175

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 . crema de carbassó, pastanaga i ceba amb lluç i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté peix</i>	2 . crema de carbassa i porro amb ou i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté ou</i>	3 . crema de pastanaga, ceba i mongeta tendra amb gall dindi i oli d'OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	4 . crema de pastanaga i fonoll amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	5 . crema de carbassa, ceba i coliflor amb cigrons i oli d'OVE . iogurt natural de la torre <i>conté llet</i>
8 . crema de carbassó, espàrrec, patata, ceba i vedella amb oli d'OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	9 . crema de carbassó, pèsols, patata i ceba, amb ou oli d'OVE . compota de fruita <i>conté ou</i>	10 . crema de pastanaga, mongeta tendra ceba i patata amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	11 . crema de pastanaga, ceba i porro amb lluç i oli OVE . compota de fruita <i>conté lluç</i>	12 . crema de carbassa, patata, coliflor i ceba amb filet de porc i oli d'OVE . iogurt natural de La Torre <i>conté llet</i>
15 festa!!!	16 . crema de carbassa i ceba amb gall dindi i oli d'OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	17 . crema de pastanaga, patata i ceba amb vedella i oli d'OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	18 . crema de pastanaga, xampinyons i ceba amb cigrons i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté llegum</i>	19 . crema carbassa, ceba i mongeta tendra amb filet de porc i oli d'OVE . iogurt natural de La Torre <i>conté llet</i>
22 . crema de carbassó, porro i patata amb vedella i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté sulfits</i>	23 . crema de pastanaga, patata i porro amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita <i>no conté al.lèrgens</i>	24 festa!!!	25 . crema de pastanaga, ceba i patata amb ou i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté ou</i>	26 . crema de carbassa, pastanaga, ceba amb lluç i oli d'OVE . iogurt natural de La Torre <i>conté peix i llet</i>
29 . crema de pastanaga, ceba, patata i col amb lluç i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté peix</i>	30 . crema de carbassó i porro amb ou i oli d'OVE . compota de fruita <i>conté ou</i>	les racions que es serveixen per grups d'aliments segons l'edat escolar 3 a 6 anys i de 7 a 12 anys són (expressat en pes cru): . llegum: 30g / 60g . patata: 150-200 g / 200-250g . arròs i pasta: 50-60g /60-80g (20-25g en sopa o guarnició) . verdura: 120-150g . ous: 1u mitjana /1-2u mitjanes energia (Kcal): 500-600/700-800 . guarnició verdura: 60 - 75g . carn: 50-60 g / 80-90g . peix: 70-80 g / 100-120g . fruita: 80-100g / 150g-200g		
<i>*des de magrana ens reservem el dret a modificar el menú, en cas que fos necessari</i>				