



menús maig 2026 - escola bressol d'1 a 2 anys

magrana cuines RSIPAC 2607002/CA

menús revisats per la dietista-nutricionista col. número 3175

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 festa!!!
4 festa!!!	5 . patates amb mongeta tendra . maires a l'andalusa i amanida (enciams, pastanaga i blat de moro) . iogurt de maduixa de la torre <i>conté peix, gluten, lactosa</i>	6 . sopa de caldo amb arròs . pollastre al forn i amanida (enciam, remolatxa i olives) . fruita del temps <i>conté api</i>	7 . crema de carbassó i espàrrecs . salsitxes de pollastre amb pastanaga i blat de moro . fruita del temps <i>conté soja, gluten, sulfits</i>	8 . crema de lleties amb verdures . truita de patata i ceba amb amanida (enciam, raves i poma) . fruita del temps <i>conté llegum, ou</i>
	<i>llegums amb verdures/fruita del temps</i>	<i>sopa de pasta/ truita de carxofes/fruita</i>	<i>peix blau/ hummus i verdura/ fruita</i>	<i>verdures/ hamburguesa de mill/ compota</i>
11 . crema de pèsols i porro . truita de patata, ceba i albergínia amb amanida (enciam, poma i anous) . iogurt de natural de la torre <i>conté llegum, ou, lactosa</i> <i>escudella/ pilota i verdures/ iogurt natural</i>	12 . sopa de caldo amb pasta . lluç al forn i amanida (enciam, escarola, pastanaga i olives) . fruita del temps <i>conté api, gluten, peix</i> <i>patata i verdura/ pollastre/fruita</i>	13 . crema de verdures amb cigrons . pollastre amb verdures i patates . fruita del temps <i>conté llegum</i> <i>verdura/ peix blau petit/ mató</i>	14 . patates amb pastanaga i pèsols . mandonguilles mixtes amb salsa de ceba . fruita del temps <i>conté llegum, gluten i sulfits</i> <i>crema de verdures/truita de patates/ fruita</i>	15 . sopa de caldo amb arròs . falafels amb salsa de iogurt i menta amb amanida (enciam, rúcula, raves i blat de moro) . fruita del temps <i>conté api, llegum, gluten, lactosa</i> <i>pizza casolana/ amanida/ iogurt ovella</i>
18 . crema de carbassó i fonoll . hamburguesa de porc amb tomàquet amanit . fruita del temps <i>conté sulfits</i> <i>patata i mongeta/ vedella/amanida/ fruita</i>	19 . patata amb bledes . estofat de gall dindi amb verdures i cuscús . fruita del temps <i>no conté al.lèrgens</i> <i>crema de verdures/peix blau petit /fruita</i>	20 . crema de verdures amb lleties . bacallà a l'andalusa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) . iogurt natural de la torre <i>conté llegum, lactosa, peix, gluten</i> <i>escudella/ pilota i verdures/compota de casa</i>	21 . sopa de caldo amb pasta . pollastre al forn amb amanida (enciam, xerris i ceba tendra) . fruita del temps <i>conté api, gluten</i> <i>cigrons de l'olla/ botifarra/ iogurt</i>	22 . sopa de caldo amb arròs . truita patata i carbassó amb amanida (enciam, raves i blat de moro) . fruita del temps <i>conté api, ou</i> <i>amanida i pizza casolana</i>
25 . sopa de caldo amb pasta petita . lluç al forn amb amanida (enciam, xerris i raves) . fruita del temps <i>conté api, gluten, peix</i> <i>patata i mongeta/ pollastre/ fruita</i>	26 . crema de verdures amb mongetes . truita de patata i ceba amb amanida (enciam, escarola, col llombarda i olives) . fruita del temps <i>conté llegum, ou</i> <i>escudella/ peix blau petit/ fruita</i>	27 . patates aixafades amb bledes . rodó de vedella amb salsa de verdures . iogurt natural de la torre <i>conté lactosa</i> <i>lleties / peix blanc i amanida/ fruita</i>	28 . crema de verdures . pollastre amb patates al forn . fruita del temps <i>no conté al.lèrgens</i> <i>crema de verdures/ ous i amanida/ iogurt</i>	29 . sopa de caldo amb arròs . salsitxa de porc amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga) . fruita del temps <i>conté sulfits</i> <i>verdures al forn/vedella/fruita del temps</i>
Es tenen en compte els criteris de sostenibilitat, proximitat i temporada . 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.				. 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>				