



menús setembre 2026 – escola bressol lactants

magrana cuina RSIPAC 2607002/CA

menús revisats per la dietista-nutricionista col. número 3175

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
14 . crema de verdures (coliflor, pastanaga, , ceba i sèmola d'arròs) amb lluç i oli d'OVE . compota de fruita conté peix	15 . crema de verdures (carbassó,carbassa, ceba i patata) amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	16 . crema de verdures (mongeta tendra, carbassó, ceba i patata) amb filet porc i oli d'OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	17 . crema de verdures (carbassa, porro, ceba, mongeta tendra) amb vedella i oli d'OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	18 . crema de verdures (ceba, patata, bleda i pastanaga) amb ou i oli d'OVE . iogurt natural de La Torre conté ou i lactosa
21 . crema de verdures (carbassa, mongeta tendra, ceba i porro) amb gall dindi i oli d'OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	22 . crema de verdures (fonoll, carbassa, ceba i patata) amb ou i oli d'OVE . compota de fruita conté ou	23 . crema de verdures (bròquil, porro, ceba i patata) amb cigrons i oli d'OVE . compota de fruita conté llegum	24 . crema de verdures (carbassa, bròquil, ceba i patata) amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	25 . crema de verdures (carbassó, ceba, porro i patata) amb lluç i oli d'OVE . iogurt natural de La Torre conté peix i lactosa
28 . crema de verdures (carbassó, patata, ceba i porro) amb lluç i oli d'OVE . compota de fruita conté peix	29 . crema de carbassa, fonoll i ceba amb filet de porc i oli d'OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	30 . crema de verdures (carbassa, pastanaga, ceba i porro) amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens		
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	