



menús octubre 2026 - lactants

magrana cuines RSIPAC 2607002/CA

menús revisats per la dietista-nutricionista col. número 3175

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 . crema de pastanaga , mongeta tendra i ceba amb filet de lluç i oli d'OVE . compota de fruita conté lluç	2 . crema de carbassa, xirivia i ceba amb ou i oli d'OVE . iogurt natural de la torre conté ou i lactosa
5 . crema de pastanaga, bledes, patata i ceba amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	6 . crema de carbassa, patata, ceba i amb filet de lluç i oli d'OVE . compota de fruita conté peix	7 . crema de coliflor, ceba i carbassa amb filet de porc i oli d'OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	8 . crema de carbassa, moniato i ceba amb gall dindi i oli OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	9 . crema de carbassa, patata, ceba i amb ou i oli d'OVE . iogurt natural de la torre conté ou. lactosa
12 festa!!!	13 . crema de carbassó, remolatxa i ceba amb filet de lluç i oli d'OVE . compota de fruita conté peix	14 . crema de mongeta tendra, carbassa, ceba i patata amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	15 . crema de pastanaga, bròquil, ceba i patata amb gall dindi i oli d'OVE . fruita del temps no conté al.lèrgens	16 . crema carbassa, ceba i xampinyons amb ou i oli d'OVE . iogurt natural de la torre conté ou i lactosa
19 . crema de pastanaga, bleda, ceba i patata amb filet de porc i oli d'OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	20 . crema de carbassa, xirivia, ceba i patata amb filet de lluç i oli d'OVE . compota de fruita conté peix	21 . crema de fonoll, pastanaga, ceba i patata amb pollastre i oli d'OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	22 . crema de carbassa, fonoll ceba i patata amb ou i oli d'OVE . compota de fruita conté ou	23 . crema de pastanaga, carbassa, ceba i patata amb gall dindi i oli d'OVE . iogurt natural de la torre conté lactosa
26 . crema de carbassó, pastanaga, ceba i patata amb filet de porc i oli d'OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	27 . crema de pastanaga, nap i xirivia amb ou i oli d'OVE . compota de fruita conté ou	28 . crema de carbassó, bledes, ceba i patata amb filet de lluç i oli d'OVE . compota de fruita conté peix	30 . crema de moniato, coliflor i ceba amb pollastre i oli OVE . compota de fruita no conté al.lèrgens	31 . crema de carbassa, patata, ceba i amb filet de gall dindi i oli d'OVE . iogurt natural de la torre conté lactosa
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	

seguiu-nos per instagram a @magranacuines