



ESCOLA EL CARLIT-DESEMBRE 2020

Als nostres menús:

- *La fruita és variada i de temporada.
- *La verdura és de temporada.
- *La pasta és de proximitat
- *L'arròs és del Delta de l'Ebre.
- *Les llegums són de proximitat.
- **Les llegums per la seva composició en hidrats i proteïnes poden constituir un segon plat.
- *El pa és del forn del barri i és integral els dimarts i dijous.



- *El peix serà fresc 2 cops al mes.
- *Les carns de porc, vedella el pollastre procedeixen de granjes catalanes.
- *Els iogurts són naturals sense sucre, La Fageda. (Producte d'acció social).
- *La sal serà iodada.
- *Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir i cuinar.

Sense meló

Dilluns	Dimarts 1	Dimecres 2	Dijous 3	Divendres 4
	Arròs amb sofregit de tomàquet	Crema de porros	Mongetes blanques estofades	Bròquil bullit amb patata i amanit amb oli d'oliva
	Filet de bacallà al forn amb enciam i olives	Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre	Contraçuixa de pollastre a la taronja amb enciam i tiges d'espàrrec	Macarrons a la bolonyesa
	logurt natural ensucrat	Fruita de temporada sense meló	Fruita de temporada sense meló	Fruita de temporada sense meló
Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
		Pèsols bullits amb patata i amanits amb oli d'oliva	Crema de verdures	Amanida completa (enciam, tomàquet, olives, formatge fresc i pastanaga)
FESTIU	FESTIU	Truita de carbassó i patata amb enciam i tomàquet	Peix fresc al forn amb patates fregides	Cigrons estofats
		Fruita de temporada sense meló	Fruita de temporada sense meló	Fruita de temporada sense meló
Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
Espirals amb salsa de formatge	Coliflor bullida amb patata i amanida amb oli d'oliva	Llenties estofades amb verdures	Arròs tres delícies amb pastanaga, olives i blat de moro	Sopa de pollastre amb pistons
Filet de bacallà amb salsa de samfaina	Contraçuixa de pollastre al forn amb enciam i olives	Truita de patata i ceba amb enciam i col llombarda	Llom de porc amb salsa de poma i daus de patata	Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i tiges d'espàrrec
Fruita de temporada sense meló	Fruita de temporada sense meló	Fruita de temporada sense meló	Fruita de temporada sense meló	logurt natural ensucrat
Dilluns 21	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Sopa de brou d'ecudella i galets de Nadal				
Carn d'olla amb cigrons i verdures				
Torrans				
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres

Miriam Ubach
Dietista-Nutricionista
Núm. Cal CAT00050

Miriam Ubach

Com
planifiquem
el teu dinar?

Verdures crues/cuïtes: a cada àpat
 Carn blanca: 1-3 cops / setmana

Cereals, pasta, arròs: a cada àpat
 Carn vermella: 1 cop / setmana

Llegums: 1-3 cops / setmana
 Peixos: 1-2 cops / setmana

Ous: 1-2 cops / setmana
 Làctics: 1 cop / setmana

Oli d'oliva: a cada àpat
 Aigua: 6-8 gots / dia
 Fruita fresca: 4-5 cops per setmana

ARCASA