

Fem créixer el teu  
**ESPÀI  
MIGDIA**



**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

# ESCOLA EL CARLIT-GENER 2021

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU
Dilluns 11	Dimarts 12	Dimecres 13	Dijous 14	Divendres 15
Arròs amb tomàquet	Bledes bullides amb patata i amanides amb oli d'oliva	Crema de verdures i patata amb crostons	Mongetes blanques estofades	Sopa de pollastre amb pistons
Truita de patata i carbassó amb enciam i olives	Llom de porc arrebossat amb enciam i blat de moro	Fideuà amb tires de calamar	Cuixetes de pollastre al forn amb enciam i tomàquet	Filet de peix fresc al forn amb llimona amb enciam i olives
Fruita de temporada (sense meló)	Iogurt de sabors	Fruita de temporada (sense meló)	Fruita de temporada (sense meló)	Fruita de temporada (sense meló)
Dilluns 18	Dimarts 19	Dimecres 20	Dijous 21	Divendres 22
Espaguetis integrals a la carbonara	Crema de carbassa	Arròs a la cassola (tomàquet, ceba, pastanaga i mongeta verda)	Sopa de carn amb galets	Mongeta tendra bullida amb patata i amanida amb oli d'oliva
Estofat de vedella amb tomàquet, pastanaga i carbassó	Cuixetes de pollastre al forn amb patates fregides	Filet de lluç al forn amb enciam i cogombre	Truita de patata i espinacs amb enciam i tomàquet	Cigrons a la bolonyesa (tomàquet i carn picada)
Fruita de temporada (sense meló)	Fruita de temporada (sense meló)	Fruita de temporada (sense meló)	Iogurt natural ensucrat	Fruita de temporada (sense meló)
Dilluns 25	Dimarts 26	Dimecres 27	Dijous 28	Divendres 29
Coliflor gratinada al forn	Sopa amb brou carn amb galets	Espinacs bullits amb patata i amanits amb oli d'oliva	Arròs amb salsa de xampinyons i formatge ratllat	Crema de carbassó
Llenties estofades amb arròs	Truita de tonyina i patata amb enciam i blat de moro	Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i pastanaga	Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet	Contraçuixa de pollastre rostida al forn amb ceba i poma
Fruita de temporada (sense meló)	Fruita de temporada (sense meló)	Fruita de temporada (sense meló)	Fruita de temporada (sense meló)	Fruita de temporada (sense meló)
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres

Miriam Ubach  
Dietista-Nutricionista  
Núm. Cal CAT00050

**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



Fruita fresca:  
4-5 cops per setmana



Aigua:  
6-8 gots / dia

ARCASA