



ESCOLA CARLIT FEBRER 2023

Als nostres menús:

- *La fruita és variada i de temporada.
- *La verdura és de temporada.
- *La pasta, l'arròs i els llegums són ecològics.
- *La pasta i l'arròs s'alternen integrals.
- **Les llegums per la seva composició en hidrats i proteïnes poden constituir un segon plat.



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



Miriam Ubach
Dietista-Nutricionista
Núm. Cal CAT0050

Miriam Ubach

Gramatges i valoració nutricional del dinar de l'escola per edats

	Dilluns	Dimarts	Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3
7			Arròs amb sofregit de tomàquet	Escudella (col, pastanaga, cigrons i fideus)	Llacets a la napolitana
			Truita francesa amb enciam i cogombre	Pollastre al forn amb ceba i poma	Peix fresc segons mercat al forn amb enciam i tomàquet
			Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural
	Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10
8	Mongeta verda amb patata	Sopa amb brou de pollastre i pistons	Macarrons integrals amb salsa de pastanaga	Pèsols bullits amb patata	Crema de pastanaga i porro
	Llenties guisades amb verdures	Truita de patata i espinacs amb enciam, tomàquet i olives	Filet de bacallà al forn amb enciam i blat de moro	Mandonguilles de vedella guisades a la jardinera	Paella d'arròs amb pollastre
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15 Jornada El Circ	Dijous 16	Divendres 17
1	Mongeta tendra saltada amb ceba i gall dindi	Trinxat de la Cerdanya	Sopa de bicicletes	Mongetes blanques estofades	Arròs integral tres delícies amb pastanaga, blat de moro i olives
	Espirals amb bolonyesa vegetal (tomàquet, ceba i llenties)	Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada	Nassos de pallaso (mandonguilles amb salsa de tomàquet)	Truita de carbassó i patata amb enciam i cogombre	Peix fresc segons mercat al forn o enfarinat amb enciam i tomàquet
	Fruita de temporada	logurt natural	Poma caramelitzada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
2	FESTIU	Macarrons integrals amb tomàquet	Arròs amb samfaina de tomàquet, carbassó, albergínia...	Cigrons estofats	Bròquil bullit amb patata
		Hamburguesa vegetal a la planxa amb enciam i remolatxa	Filet de bacallà al forn amb enciam i tiges d'espàrrec	Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Macarrons a la bolonyesa (tomàquet, ceba i carn picada)
		Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres	Dijous	Divendres
3	Crema de verdures i llegums	Llacets amb salsa de bròquil i ceba			
	Arròs amb tomàquet i alfàbrega	Pollastre arrebossat amb enciam i cogombre			
	Fruita de temporada	Fruita de temporada			

MENÚS DE 3 A 6 ANYS:

Verdures cuites o crues : 100-120g
Cereals, pasta, arròs: 50-60g
Patata: 150-200g
Llegums: 30-50g
Carns: 40-50g
Peixos: 50-60g
Ous: unitat petita
Fruita fresca: 90-120g

Valoració nutricional de 3 a 6 anys:

E: 490-630 kcal
HC: 50-52%
PROT: 12-14%
GREIXOS: 30-35%

MENÚS DE 7 A 12 ANYS:

Verdures cuites o crues : 120-150g
Cereals, pasta, arròs: 60-80g
Patata: 200-250g
Llegums: 50-60g
Carns: 60-80g
Peixos: 70-90g
Ous: 1-2 unitats
Fruita fresca: 120-150g

Valoració nutricional de 7 a 12 anys:

E: 665-840 kcal
HC: 50-52%
PROT: 12-14%
GREIXOS: 30-35%

MENÚS DE 13 A 15 ANYS:

Verdures cuites o crues : 150-200g
Cereals, pasta, arròs: 80-90g
Patata: 250-300g
Llegums: 60-80g
Carns: 90-110g
Peixos: 100-130g
Ous: 1-2 unitats
Fruita fresca: 150-201g

Valoració nutricional de 13 a 15 anys:

E: 875-980 kcal
HC: 50-52%
PROT: 12-14%
GREIXOS: 30-35%

* Els menús es planifiquen de manera que es garanteixen aquestes valoracions nutricionals.