

Fem créixer el teu
**ESPAI
MIGDIA**



SETEMBRE 2023 sense lactosa

	Dilluns 4	Dimarts 5	Dimecres 6	Dijous 7	Divendres 8
4			Macarrons amb tomàquet	Crema de carbassa	Amanida de tomàquet i olives
			Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga ratllada	Paella d'arròs amb verdures i daus de gall dindi	Mongetes blanques saltades
			Fruita de temporada	logurt natural sense lactosa	Fruita de temporada
	Dilluns 11	Dimarts 12	Dimecres 13	Dijous 14	Divendres 15
5		Arròs amb salsa de samfaina	Crema tèvia de carbassó amb daus de pernil	Menestra de verdures	Llenties amanides amb vinagreta
	FESTIU	Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Espaguetis integrals a la bolonyesa vegetal (tomàquet, ceba i cigronets)	Estofat de peix fresc amb verdures i patata	Hamburguesa vegetal s/lactosa amb enciam i remolatxa
		Fruita fresca de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	Dilluns 18	Dimarts 19	Dimecres 20	Dijous 21	Divendres 22
6	Crema de carbassó freda	Espinacs bullits amb patata	Amanida d'arròs integral	Humus de cigrons amb bastonets integrals o Crema de cigrons	Mongeta verda saltada amb pernil
	Espirals de llenties amb salsa de tomàquet	Pollastre al forn amb enciam i tomàquet	Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro	Estofat de porc amb verduretes i daus de patata	Truita de patata i carbassó amb enciam i olives
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural sense lactosa	Fruita de temporada
	Dilluns 25	Dimarts 26	Dimecres 27	Dijous 28	Divendres 29
7		Vichyssoise/Crema de porros	Tomàquet amanit amb i olives	Ensaladilla russa s/maionesa	Llacets amb salsa de bròquil
	FESTIU	Arròs a la cubana amb tomàquet i ou dur	Mongetes blanques saltades	Pollastre al forn amb ceba i poma	Sípia / Calamars estofada amb patata i verdures
		Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural sense lactosa	Fruita de temporada
5					



Miriam Ubach
Dietista-Nutricionista
Núm. Cal CAT00050

Miriam Ubach

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

MENÚ 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%

MENÚ 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%

MENÚ 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%

ARCASA