



ESCOLA CARLIT OCTUBRE 2023

Als nostres menús:

*La fruita és variada, de temporada i proximitat.
*Els llegums, l'arròs i la pasta són de producció ecològica.
*El peix és fresc 1 cop al mes.
***Les llegums per la seva composició en hidrats i proteïnes poden constituir un segon plat.

*Els iogurts són La Fageda. (Producte d'acció social).
*Les carns són fresques i procedeixen de granjes catalanes. La vedella és ecològica.
*Utilitzem oli d'oliva per amanir.
*La Sal és iodada.



Miriam Ubach
Dietista-Nutricionista
Núm. Cal CAT00050

Miriam Ubach

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

MENÚS DE 3 A 6 ANYS:

Verdures cuites o crues : 100-120g
Cereal s, 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%

	Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
8	Pèsols bullits amb patata	Crema de bròquil	Macarrons al pesto	Mongeta verda saltejada amb ceba i gall dindi	Sopa amb brou de pollastre i pistons
	Hamburguesa vegetal amb enciam i tomàquet	Paella d'arròs amb pollastre	Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro	Cigrons estofats	Truita de patata i ceba amb enciam, tomàquet i olives
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
1	Mongeta tendra, bròquil i patata al vapor	Crema de carbassa	Arròs tres delícies amb pastanaga, blat de moro i olives	FESTIU	FESTIU
	Bunyols de bacallà amb enciam, blat de moro i olives	Truita de patata i ceba amb amanida	Estofat de gall dindi amb verdures		
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural		
	Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
2	Sopa amb brou vegetal i pistons	Bròquil bullit amb patata	Llenties estofades	Arròs amb samfaina de tomàquet, carbassó, albergínia...	Crema de carbassó
	Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Pollastre al forn amb verdures	Hamburguesa de coliflor i formatge a la planxa amb enciam i remolatxa	Peix fresc al forn amb enciam i tiges d'espàrrecs	Estofat de vedella i amanida
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
3	Crema de verdures i llegums	Llacets amb salsa carbonara	Coliflor bullida amb patata	Sopa de peix amb arròs	Mongetes seques amb all, oli i julivert
	Arròs amb tomàquet i alfàbrega	Contraçuixa de pollastre al forn amb enciam i cogombre	Mandonguilles de vedella amb salsa de verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i carbassó)	Ous al plat amb sofregit de tomàquet, daus de patata i amanida	Filet de lluç al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	Dilluns 30	Dimarts 31 Castanyada	Dimecres	Dijous	Divendres 29
4	Macarrons amb salsa de xampinyons	Crema de carbassa i poma			
	Truita francesa amb enciam i pastanaga	Estofat de gall dindi amb verdures i daus de patata			
	Fruita de temporada	Fruita de temporada i tall de moniato al forn			