


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<p>1</p> 	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arròs a la cassola amb verdures • Llonganisa a la planxa amb enciam, espàrrecs i olives negres (SOJA) • Fruita en almívar 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de carabassó i porro amb daus de pa torrat (LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN) • Filet d'abadejo amb salsa de tomàquet (PEIX) • Fruita de temporada 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cigrons ECO guisats amb verdures • Filet de lluç amb enciam, pebrot vermell i olives negres (PEIX) • Iogurt natural LLET NOSTRA (LLET)
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mongeta verda amb patata al vapor • Mandonguilles per al·lèrgens amb salsa • Fruita de temporada 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopa de brou de carn (GLUTEN,SOJA) • Filet de lluç amb ceba i pèsols confitats (PEIX) • Fruita de temporada 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llenties ECO guisades amb carabassa • Pit de pollastre amb tomàquet, panís i olives verdes • IOGURT NATURAL CASA SIBILLÓ (LLET) 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espaguetis amb juliana d'hortalisses (GLUTEN,SULFITS) • Filet de gallineta amb enciam,pastanaga i olives negres (PEIX) • Fruita de temporada 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de verdures amb daus de pa torrat (LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN) • Fricandó de vedella amb salsa de bolets (SULFITS) • Fruita de temporada
<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mongeta blanca ECO guisada amb porro (SULFITS) • Pit de pollastre amb enciam, espàrrecs i olives negres • Iogurt natural LLET NOSTRA (LLET) 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arròs a la cassola amb bolets i formatge (LLET, SULFITS) • Filet de gall de Sant Pere amb tomàquet, pastanaga i olives verdes (PEIX) • Fruita de temporada 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de pastanaga i coliflor amb daus de pa torrat (LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN) • Cuixa de pollastre al forn amb patates dolces • Fruita de temporada 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minestra de verdures • Hamburguesa de vedella amb ceba confitada • Fruita de temporada 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espirals amb salsa pesto (LLET, FRUITS SECS, CACAHUET, GLUTEN) • Filet de bacallà amb enciam, pebrot vermell i olives negres (PEIX) • Fruita de temporada
<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puré de patata gratinat (LLET, SOJA, SULFITS) • Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet, panís i olives verdes • Fruita de temporada 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopa de brou de peix (PEIX,OU, GLUTEN) • Mussola amb salsa de tomàquet (PEIX) • Fruita de temporada 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cigrons ECO guisats amb col i pastanaga • Pit de pollastre amb enciam, pastanaga i olives negres • Iogurt natural LA LLETERIA (LLET) 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fideua de verdures (GLUTEN) • Hamburguesa de lluç i gambes amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes (PEIX, CRUSTACIS I MOL·LUSC) • Fruita de temporada 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trinxat de bròquil i patata • Llom a la planxa amb samfaina • Fruita de temporada
<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llenties ECO amb carabassó i pastanaga • Pit de pollastre amb enciam, remolatxa i olives verdes • Iogurt natural LLET NOSTRA (LLET) 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macarrons INTEGRALS ECO amb salsa de tomàquet (GLUTEN) • Dorada al forn amb tomàquet, panís i olives verdes (PEIX) • Fruita de temporada 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mongeta verda amb patata al vapor • Estofat de gall d'indi (SULFITS) • Fruita de temporada 		

Notes

Un consum moderat de carns i altres aliments d'origen animal, així com limitar els aliments processats pot evitar un possible excés d'alguns nutrients que són consumits per sobre de les recomanacions (proteïnes d'origen animal, greixos saturats, greixos trans, sal i sucre). D'aquesta manera, en l'entorn del menjador escolar (i també a casa) pot resultar una bona pràctica permetre que els infants puguin repetir del primer plat i de les fruites i verdures fresques, mentre que es limiti una determinada quantitat, més moderada, per al segon plat o "tall" (especialment en el cas de les carns).

<https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/1986?locale-attribute=ca>

🏠 Santa Maria, 19
25660 - Alcoletge

📞 @celmirandaSLU

📧 @celmiranda_

☎️ 973 196 225 (oficines)
609 183 845 (direcció)

✉️ celmirandaslu@gmail.com