



Als nostres menús:

- *La fruita és variada, de temporada proximitat
- *Els llegums, la pasta i l'arròs són de producció ecològica
- *Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, poden constituir un segon plat.

- *El pa al menjador a l'escola és del Forn Quixal, amb qui compartim el gust pels aliments de qualitat i proximitat.
- *Els iogurts són La Fageda. (Producte d'acció social).
- *Les carns de porc, vedella el pollastre procedeixen de granjes catalanes.



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%

LLAR D'INFANTS MIREIA GENER 2024				
Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3	Dijous 4	Divendres 5
	Espaguetis amb salsa pesto rosso	Crema de coliflor	Trinxat de la Cerdanya de col i patata amb cansalada	Sopa de pollastre amb fideus
4	Truita francesa amb enciam i pastanaga	Paella d'arròs amb verdures i daus de gall dindi	Filet de bacallà al forn amb enciam i tomàquet	Pollastre al forn amb enciam i cogombre
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada
	logurt i fruita	Entrepà de gall dindi	Bastonets de pa i fruita	Llet amb cereals
Dilluns 8	Dimarts 9	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12
Arròs amb salsa de tomàquet	Verdura tricolor (mongeta tendra, coliflor i pastanaga)	Crema de carbassó amb crostons	Mongetes blanques bullides amb patates	Sopa de pollastre amb fideus
5	Truita francesa amb enciam i pastanaga	Macarrons a la bolognesa i formatge rallat	Filet de bacallà al forn amb enciam i tomàquet	Pollastre al forn amb ceba amb enciam i cogombre
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
Llenties guisades amb verdures	Menestra de verdures	Crema de pastanaga	Arròs amb sofregit de ceba i tomàquet	Sopa d'au amb galets
6	Truita de patates i ceba amb enciam i pastanaga	Estofat de gall dindi amb patates i xampinyons	Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet	Mandonguilles a la jardineria (pèsols i pastanaga)
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24	Dijous 25	Divendres 26
Crema de verdures amb crostons	Mongetes blanques estofades amb pastanaga	Arròs tres delícies (blat de moro, pastanaga i gall dindi)	Sopa amb brou vegetal amb pistons	Llenties bullides amb arròs
7	Espirals amb salsa de tomàquet i tonyina	Hamburguesa vegetal amb enciam i cogombre	Pollastre al forn amb enciam i tomàquet	Truita de carbassó i patata amb enciam i olives
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural
Dilluns 29	Dimarts 30	Dimecres 31	Dijous	Divendres
Crema de carbassa i pastanaga	Escudella (col, pastanaga, cigrons i fideus)	Mongeta verda bullida amb patates		
Arròs a la cubana amb tomàquet i ou dur	Pollastre al forn amb poma i amanida	filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet		
	Fruita de temporada	Fruita de temporada		
Batut de fruites	logurt i fruita	Entrepà de gall dindi		

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

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