

Fem créixer el teu  
**ESPAI  
MIGDIA**



# ESCOLA PARE POVEDA FEBRER 2024

## 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



	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous 1	Divendres 2
7				Llenties bullides amb oli d'oliva	Sopa de peix amb arròs
				Truita francesa amb amanida	Llacets amb salsa carbonara
				logurt natural	Fruita de temporada
	Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9
8	Arròs integral amb salsa de tomàquet i sofregit de ceba	Macarrons al pesto	Mongeta verda saltada amb pernil	Crema de carbassa amb crostons	Sopa amb brou vegetal i pistons
	Truita de carbassó amb enciam i pastanaga	Peix frcresc al forn amb enciam i tomàquet	Hamburguesa vegetal amb enciam i tomàquet	Cigrons bullits amb patates i oli d'oliva	Pollastre al forn amb patata i ceba
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada
	Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
1	FESTIU	Bròquil bullit amb patata	Sopa vegetal amb fideus i arròs	Crema de verdures	Arròs amb sofregit de tomàquet
		Espirals integrals amb bolonyesa de vedella	Calamars estofat amb patates i ceba	Cigrons estofats amb espinacs i ou dur	Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada
		Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada
	Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23
2	Verdura tricolor (mongeta tendra, coliflor i pastanaga)	Arròs integral amb tomàquet i alfàbrega	Llenties guisades amb carbassa, ceba i tomàquet	Sopa amb brou vegetal i pistons	Crema de carbassó
	Truita de patata i ceba amb enciam i olives	Estofat de gall dindi amb patata i verdures	Rotllets primavera al forn amb enciam i remolatxa	Peix fresc amb patates amb amanida d'enciam i tiges d'espàrrec	Madonguilles de vedella a la jardineria
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada
	Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28	Dijous 29	Divendres
3	Sopa de pollastre amb galets	Mongeta verda bullida amb patata	Crema de cigrons amb pastanaga i ceba	Pasta integral amb salsa de formatge	
	Ous al plat amb sofregit de tomàquet, daus de patata i amanida	Contraçuixa de pollastre al forn amb enciam i cogombre	Magre a la planxa amb xampinyons saltats a l'allet	Lluç arrebossat amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada	
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	

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

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