



ESCOLA EDUMAR-NOVEMBRE 2020

Als nostres menús:

- *La verdura és variada, de temporada i preferentment de proximitat i ecològiques.
- *La fruita és de temporada i de proximitat, majoritàriament.
- *La pasta i les llegums són de proximitat i ecològiques. la pasta serà integral cada 2 setmanes.
- *L'arròs és del Delta de l'Ebre i serà integral cada 2 setmanes.
- *El peix és fresc 2 cops al mes.



- **Les llegums per la seva composició en hidrats i proteïnes poden constituir un segon plat.
- *El pa serà preferentment integral.
- *Les carns de porc, vedella el pollastre procedeixen de granjes catalanes.
- *Els iogurts són naturals sense sucre, de La Fageda. (Producte d'acció social).
- *Utilitzem oli d'oliva verge extra per amanir i cuinar. Utilitzem oli de girasol alt

Ovolacteo

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
	Espinacs bullits amb patata i amanis amb oli d'oliva	Cigrons estofats	Sopa de brou vegetal amb pistons	Arròs tres delícies amb pastanaga, olives i blat de moro
FESTIU	Truita francesa amb enciam i col llombarda	Croquetes d'espinacs amb enciam i olives	Hamburguesa vegetal a la planxa amb enciam i tiges d'espàrrec	Truita de patata amb salsa de samfaina
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Crema de verdures de temporada	Mongetes blanques estofades sense carn	Crema de verdures amb formatgets	Bledes bullides amb patata i amanides amb oli d'oliva	Sopa de brou vegetal amb galets petits
Fideuà amb verdures	Ous gratinats al forn amb beixamel sense pernil	Arròs integral amb tomàquet	Cigrons amb sofregit de tomàquet i gratinats	Truita de carbassó i patata amb llimona amb enciam i olives
Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Crema de llenties i verdures	Sopa de brou vegetal amb maravella	Crema de verdures de temporada	Mongeta tendre amb patata bullida	Coliflor gratinada al forn
Espaguetis integrals amb salsa de samfaina i formatge ratllat	cigrons i verdures saltats al curri	Truita de patata i espinacs amb enciam i tomàquet	Arròs a la cassola (tomàquet, ceba, pastanaga i mongeta verda)	Llenties estofades amb arròs
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Sopa amb brou vegetal amb pistons	Mongeta tendra bullida amb patata i amanida amb oli d'oliva	Arròs integral amb xampinyons saltats i formatge ratllat	Pèsols bullits amb patata i amanits amb oli d'oliva	Crema de verdures de temporada
Truita de patata amb enciam i blat de moro	Cigrons amb tomàquet	Ous remanats amb tiges d'espàrrecs amb enciam i tomàquet	Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga	Ous al plat amb sofregit de tomàquet i gratinats
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Dilluns 30	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Sopa de brou vegetal amb maravella				
Truita de patata i ceba amb enciam i olives				
Fruita de temporada				

Miriam Ubach
Dietista-Nutricionista
Núm. Cal CAT00050

Miriam Ubach

Com
planifiquem
el teu
dinar?



Verdures crues/cuïtes:
a cada àpat



Carn blanca:
1-3 cops / setmana



Cereals, pasta, arròs:
a cada àpat



Carn vermella:
1 cop / setmana



Llegums:
1-3 cops / setmana



Peixos:
1-2 cops / setmana



Ous:
1-2 cops / setmana



Làctics:
1 cop / setmana



Oli d'oliva :
a cada àpat



Aigua:
6-8 gots / dia



Fruita fresca:
4-5 cops per setmana