



ESCOLA EDUMAR-GENER 2021

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

Sense gluten

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU
Dilluns 11	Dimarts 12	Dimecres 13	Dijous 14	Divendres 15
Macarrons sense gluten amb tomàquet	Crema de verdures de temporada	Arròs integral a la cubana amb tomàquet i ou dur	Bledes bullides amb patata i amanides amb oli d'oliva	Sopa de carn amb galets petits sense gluten
Croquetes sense gluten de bacallà amb enciam, remolatxa i pebrot vermell	Trita de patata i carbassó amb enciam i cogombre	Cuixetes de pollastre al forn amb enciam i tomàquet	Cigrons saltats amb tomàquet i alfàbrega	Filet de peix fresc al forn amb llimona amb enciam i olives
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada
Dilluns 18	Dimarts 19	Dimecres 20	Dijous 21	Divendres 22
Coliflor gratinada al forn sense gluten	Arròs a la cassola (tomàquet, ceba, pastanaga i mongeta verda)	Crema de verdures de temporada	Sopa de peix amb maravella sense gluten	Mongeta tendra bullida amb patata
Pasta sense gluten al wok amb verdures i pollastre saltat	Salmó al forn amb enciam i cogombre	Trita de patata i espinacs amb enciam i tomàquet	Llom de porc arrebossat sense gluten amb enciam i pastanaga	Lenties estofades amb arròs
Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Dilluns 25	Dimarts 26	Dimecres 27	Dijous 28	Divendres 29
Sopa amb brou vegetal amb pistons sense gluten	Minestra de verdures amb patata	Arròs integral amb salsa de samfaina	Crema de verdures de temporada	Pèsols bullits amb patata i amanits amb oli d'oliva
LLuç al forn amb enciam i tomàquet	Mongetes estofades amb verdures	Hamburguesa vegetal sense gluten amb enciam i pastanaga	Trita francesa amb enciam i blat de moro	Gall dindi estofat amb verdures
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres

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