

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 oleic per fregir.
- *La sal és iodada.

	Dilluns	Dimarts	Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3
3			Cigrons estofats Filet de peix fresc al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Coliflor bullida amb patata Fricandó de vedella amb salsa de verdures (ceba, pastanaga, tomàquet i carbassó) iogurt natural	Sopa de peix amb arròs Ous al plat amb sofregit de tomàquet i daus de patata Fruita de temporada
4	Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10
	Trinxat de la Cerdanya de col i patata amb cansalada Filet de bacallà al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Crema de carbassa Paella d'arròs amb verdures i daus de salsitxa Fruita de temporada	Macarrons integrals amb tomàquet i formatge ratllat Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Sopa de pollastre amb fideus Contraçuixa de pollastre al forn amb tomàquet, pastanaga i ceba iogurt natural	Mongetes blanques estofades Croquetes d'espinaç amb amanida Fruita de temporada
5	Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
	Arròs integral amb salsa de samfaina Hamburguesa vegetal amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Bròquil bullit amb patata Estofat de vedella amb xampinyons Fruita de temporada	Crema de verdures Espaguetis a la bolonyesa vegetal (tomàquet, ceba i cigronets) Fruita de temporada	Sopa de carn amb galets Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga iogurt natural	Llenties guisades amb verdures Peix fresc segons mercat al forn amb enciam i tiges d'espàrrec Fruita de temporada
6	Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
	Crema de verdures amb crostonets Espirals a la bolonyesa Fruita de temporada	Espinaç bullits amb patata Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Arros saltejat amb verdures (pastanaga, carbassó, pebrot i tomàquet) Peix arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Sopa amb brou vegetal i pistons Estofat de porc amb verduretes i daus de patata iogurt natural	Pèsols saltats amb ceba i gall dindi Truita de patata i carbassó amb enciam i olives Fruita de temporada
7	Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	Divendres 31
	Sopa vegetal amb galets Estofat de gall dindi amb verdures i patata Fruita de temporada	Trinxat de bledes amb patata Mongetes blanques estofades amb daus de salsitxa Fruita de temporada	Crema de carbassa Arròs a la cubana amb tomàquet i ou dur Fruita de temporada	Escudella (col, pastanaga, cigrons i fideus) Pollastre al forn amb ceba i poma iogurt natural	Llacets amb salsa de pastanaga Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada

Miriam Ubach
Dietista-Nutricionista
Núm. Cal CAT0050

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