

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

03

Espirals ecològics amb salsa de tomàquet  
Filet de lluç al forn  
Albergínia a la planxa  
Fruita fresca de temporada

04

Verdura tricolor  
Llom a la planxa  
Amanida de tomàquet  
Fruita fresca de temporada

05

Mongetes blanques ecològiques estofades  
Contraçuixa de pollastre a la planxa  
Amanida d'enciam i blat de moro  
Fruita fresca de temporada

06

**FESTIU**

07

**DIA DE LLIURE  
DISPOSICIÓ**

10

Crema de carbassa, pastanaga i porro  
(sense làctic)  
Truita de patates  
Amanida de tomàquet  
Fruita fresca de temporada

11

Espaguetis ecològics amb salsa de tomàquet  
Filet de lluç a la romana  
Amanida d'enciam  
Fruita fresca de temporada

12

Arròs amb pastanaga  
Gall dindi a la jardinera  
Fruita fresca de temporada

13

Cigrons ecològics amb oli d'oliva  
Salsitxes  
Amanida d'enciam i pastanaga  
Compota

14

Patates amb pèsols  
Contraçuixa de pollastre  
Carbassó a la planxa  
Fruita fresca de temporada

17

Crema de carbassó  
(sense làctic)  
Hamburguesa de pollastre  
amb xampinyons  
Fruita fresca de temporada

18

Arròs amb salsa de tomàquet  
Bacallà arrebossat  
Amanida d'enciam i olives  
Fruita fresca de temporada

19

Col i patata  
Contraçuixa de pollastre a la planxa  
Amanida de tomàquet  
Fruita fresca de temporada

20

Mongetes blanques amb oli d'oliva  
Truita francesa  
Amanida d'enciam, tomàquet i cogombre  
Fruita fresca de temporada

21

**DINAR DE NADAL**

Sopa de galets  
Pollastre a la catalana  
Patates fregides  
Compota

24

**BON  
NADAL!**

25

26

27

28

31



Revisat per Laia Torrelles, Diplomada en  
Nutrició i dietètica. Col·legiada nº CAT001125

# ALIMENTACIÓ SALUDABLE DuRant eL Dia

## DINAR 35%

A Hostesa els nostres menús es basen en productes naturals, sense additius ni saboritzants químics. Les fruites, verdures i hortalisses són fresques i de temporada; els llegums i la pasta (també la integral) són de procedència ecològica; l'arròs és de proximitat, així com els iogurts.

El nostre pa és cruixent i fornejat al dia, també la varietat integral.

Els plats es confeccionen amb vedelles, porcs i pollastres (pollastre groc català) criats pels ramaders de la nostra zona amb alimentació vegetal i amb totes les garanties de qualitat. Fem servir diferents varietats de peix segons el mercat, assessorats pels nostres proveïdors, que ens indiquen l'època de pesca.

Els nostres menús compleixen les freqüències de consum dels diferents grups d'aliments en funció de cada etapa de creixement i s'adapten a les diferents intoleràncies i al·lèrgies alimentàries.\*



## Mig matí

## Esmorzar a casa

Es recomana fer tres àpats principals (esmorzar, dinar i sopar) i dos de complementaris (mig matí i berenar). D'aquesta manera, es repartiran adequadament l'energia i els nutrients que el nostre organisme necessita durant el dia

## BERENAR 10%

Complementa les aportacions de nutrients de l'esmorzar, el menjar i el sopar. Els aliments més recomanables són els cereals i derivats, els lactis i/o la fruita fresca i la fruita seca.

No hem d'abusar de la brioixeria industrial, els sucres envasats ni altres begudes ensucrades.

## SOPAR 30%

Amb el nostre recomanador de sopars t'ajudem a triar la millor opció de sopar segons el que els teus fills hagin menjat a l'escola.

## RECOMANADOR DE SOPARS

### DINAR



### SOPAR



fruita



lacti



lacti



fruita



@hostesa

www.hostesa.com

## Entitats col·laboradores:



\* Pots sol·licitar al nostre personal la informació de substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies, en compliment del Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.