



MENÚ

SETEMBRE 2019

FUNDACIÓ COR DE MARIA – SANT JOSEP

SENSE OU

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

02



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

03

04

05

06

09

10

11

FESTIU

12

Arròs amb salsa de tomàquet
Salsitxes a la planxa
Amanida
Fruita fresca de temporada

13

Lenties ecològiques amb verdures
Contraçuixa de pollastre a la planxa
Enciam i olives
Iogurt de proximitat

16

Espaguetis ecològics amb tomàquet
Pit de gall dindi a la planxa
Enciam romà
Fruita fresca de temporada

17

Amanida d'arròs amb enciam i olives
Filet de lluç a la planxa
Amanida de tomàquet
Iogurt de proximitat

18

Mongeta verda amb patata
Contraçuixa de pollastre a la planxa
Enciam i pastanaga
Fruita fresca de temporada

19

Empedrat de mongetes blanques
Peix a la planxa
Enciam i blat de moro
Fruita fresca de temporada

20

Minestra de verdures
Hamburguesa a la planxa
Enciam i blat de moro
Fruita fresca de temporada

23

Bròquil amb patates
Llom amb xampinyons
Iogurt de proximitat

24

Crema de carbassó
Peix a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita fresca de temporada

25

Cigrons amb oli d'oliva
Pernilets de pollastre a les fines herbes
Enciam i blat de moro
Fruita fresca de temporada

26

Macarrons ecològics amb tomàquet
Lluç al forn amb pebrot
Enciam i olives
Fruita fresca de temporada

27

Arròs amb pastanaga
Pit de pollastre a la planxa
Patates fregides
Fruita fresca de temporada

30

Amanida de patata amb pèsols i tonyina
Llom de porc a la planxa
Enciam romà
Fruita fresca de temporada

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.*

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.

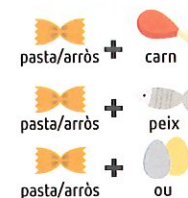
SOPAR

30%

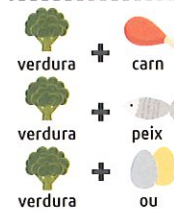
Amb el nostre recomanador de sopars t'ajudem a triar la millor opció de sopar segons el que els teus fills hagin menjat a l'escola.

RECOMANADOR DE SOPARS

DINAR



SOPAR



ESMORZAR

25%

L'esmorzar és essencial per al rendiment escolar dels nens i les nenes. L'esmorzar es pot repartir en dues ingestes, la primera i més important a casa i la segona a mig matí, durant l'esbarjo.

Un ESMORZAR COMPLET consta de:

- FRUITA

Sencera o trossejada, principalment de temporada.



- CEREAL

Pa, cereals d'esmorzar baixos en sucres, torrades, coquetes de cereals, etc.



- LACTI

Llet, iogurt natural, formatge, etc.



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



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.