

MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE 

MES: Gener 2022

COL·LEGI: MADRE SACRAMENTO

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Valoració
3	4	5	6	7	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
10 Espaguetis amb pesto de tomàquet Truita de tonyina amb amanida Fruita i pa	11 Sopa de fideus Llom a la planxa amb amanida Fruita i pa	12 Paella mixta (eco.) Lluç a la romana amb amanida logurt (sense lactosa) i pa	13 Llenties estofades amb verdures Pollastre a la poma Fruita i pa	14 Crema de verdures (eco.) Salsitxes fresques al forn amb amanida Fruita i pa	VE: 2890/691 GT: 18 GS: 4 HC: 99 AZ: 26 PROT: 35 SAL: 3
17 Arròs napolitana Lluç a la romana amb amanida Fruita i pa	18 Mongeta verda amb patates Hamburguesa de vedella amb amanida Fruita i pa	19 Mongetes blanques estofades amb verdures Truita francesa amb amanida logurt (sense lactosa) i pa	20 Espaguetis (eco.) a la bolonyesa Botifarra amb patates xips Fruita i pa	21 Sopa d'aviram Pollastre rostit amb amanida Fruita i pa	VE: 2845/681 GT: 19 GS: 4 HC: 97 AZ: 23 PROT: 35 SAL: 3
24 Llenties estofades amb verdures Truita de patates amb amanida Fruita i pa	25 Crema de pèsols amb crostons Croquetes de pollastre amb amanida Fruita i pa	26 Arròs amb magre i xampinyons Bacallà al forn amb patates panadera logurt (sense lactosa) i pa	27 Sopa castellana Llom rostit amb amanida Fruita i pa	28 Pasta amb verdures Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita i pa	VE: 3272/783 GT: 26 GS: 3 HC: 105 AZ: 27 PROT: 33 SAL: 3
31 Mongeta tendra saltada Mandonguilles de vedella amb jardinera de xampinyons Fruita i pa					VE: 2596/621 GT: 21 GS: 6 HC: 88 AZ: 28 PROT: 25 SAL: 3