

## MENÚ MENJADOR ESCOLAR De 6 mesos a 1 any

<p><b>dl04</b></p> <p>Triturat de verdures de temporada amb patata i arròs</p> <p>Llenties</p> <p>Compota de fruita sense sucres afegits</p>	<p><b>dt05</b></p> <p>Triturat de pastanaga amb porro, patata i pa</p> <p></p> <p>Pollastre</p> <p>Compota sense sucres afegits</p>	<p><b>dc06</b></p> <p>Triturat de carbassa amb ceba, patata i grapat de cigrons</p> <p>Ou</p> <p></p> <p>Compota sense sucres afegits</p>	<p><b>dj07</b></p> <p>Triturat de bròquil amb porro i patata</p> <p>Vedella</p> <p>logurt natural</p> <p></p>	<p><b>dv08</b></p> <p>Triturat de carbassó amb ceba, patata i pasta</p> <p></p> <p>Peix</p> <p></p> <p>Compota sense sucres afegits</p>
<p><b>dl11</b></p> <p>Triturat de pastanaga amb patata i pasta</p> <p></p> <p>Ou</p> <p></p> <p>Compota de fruita sense sucres afegits</p>	<p><b>dt12</b></p> <p>Triturat de verdures amb porro, patata i grapat de cigrons</p> <p>Vedella</p> <p>Compota de fruita sense sucres afegits</p>	<p><b>dc13</b></p> <p>Triturat de mongeta tendra amb patata</p> <p>Pollastre</p> <p>logurt natural</p> <p></p>	<p><b>dj14</b></p> <p>Triturat de coliflor amb ceba, patata i arròs</p> <p>Peix</p> <p></p> <p>Compota sense sucres afegits</p>	<p><b>dv15</b></p> <p>Triturat de carbassó amb porro i patata</p> <p>Mongetes</p> <p>Compota sense sucres afegits</p>
<p><b>dl18</b></p> <p>Triturat de verdures amb patata i grapat de pèsols</p> <p>Vedella</p> <p>Compota de fruita sense sucres afegits</p>	<p><b>dt19</b></p> <p>Triturat de carbassó amb porro, patata i pasta</p> <p></p> <p>Ou</p> <p></p> <p>Compota de fruita sense sucres afegits</p>	<p><b>dc20</b></p> <p>Triturat de carbassa amb ceba i patata</p> <p>Peix</p> <p></p> <p>Compota de fruita sense sucres afegits</p>	<p><b>dj21</b></p> <p>Triturat de bròquil amb patata i grapat d'arròs</p> <p>Cigrons</p> <p>Compota de fruita sense sucres afegits</p>	<p><b>dv22</b></p> <p>Triturat de porros amb carbassó, patata i pa</p> <p></p> <p>Gall dindi</p> <p>logurt natural</p> <p></p>
<p><b>dl25</b></p> <p>Triturat de bròquil amb ceba i patata</p> <p>Vedella</p> <p>Compota de fruita sense sucres afegits</p>	<p><b>dt26</b></p> <p>Triturat de verdures de temporada amb patata</p> <p>Pollastre</p> <p>logurt natural</p> <p></p>	<p><b>dc27</b></p> <p>Triturat de pastanaga amb patata i pasta</p> <p></p> <p>Mongetes</p> <p>Compota de fruita sense sucres afegits</p>	<p><b>dj28</b></p> <p>Triturat de coliflor amb porro, patata i arròs</p> <p>Ou</p> <p></p> <p>Compota de fruita sense sucres afegits</p>	<p><b>dv29</b></p> <p>Triturat de carbassó amb ceba, patata i grapat de llenties</p> <p>Peix</p> <p></p> <p>Compota de fruita sense sucres afegits</p>

Les verdures i hortalisses del menú estan susceptibles a canvis segons la disposició del nostre pagès. La nostra prioritat sempre és treballar amb aliments frescos i de temporada.

Tots el dilluns, dimecres i divendres el menú es servirà amb pa integral. Si s'ha d'afegir vinagre a l'amanida contindrà sulfits.

El 95% del nostre producte és de proximitat i/o ecològic (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics, etc.).

El 95% del nostre peix és fresc • les carns i el pollastre són de granges de proximitat.

DIETISTA: Tots els menús estan supervisats per la Blanca Esteve, Dietista Nutricionista d'Aleanutri, amb el número de col·legiada CAT000276