



GENER 2023 – ESCOLA INFANTIL



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	VALORACIÓ
9 Encisam, carlota i remolatxa Guisat de creïlles amb sèpia [5] [6] Truita de porro i formatge [2] [3] Pa integral i fruita [1]	10 Mezclum, pinya, armela i remolatxa [6] [8] [14] Crema de garrofó [6] Filet d'abadeget enfarinat amb lluna [4] Pa integral i fruita [1]	11 Encisam, tomata, carlota i olives Consome de verdures amb fideus eco [1] [6] Pollastre a l'all amb daus de poma [6] Pa integral, llet i fruita [1] [2]	12 Encisam, poma i col llombarda Tosta integral de tomata, olives i cavalla [1] [4] Arròs amb rap [4] [5] [6] [13] Fruita	13 Encisam, tomata, olives i dacsa Potatge de fesols eco amb carabassa [6] Vedella guisada [6] Pa integral i fruita [1]	Energia 1582 Kj 379 Kcal LIP 17.0 g AGS 4.2 g HC 35.9 g Sucre 11.9 g Proteïnes 18.7 g Sal 1.5 g
16 Encisam, carlota i remolatxa Llentilles eco amb bledes [1] [6] Nuggets vegetals amb salsa barbacoa natural [1] [2] [3] Pa integral i fruita [1]	17 Mezclum, pinya, armela i remolatxa [6] [8] [14] Pasta eco a la carbonara [1] [2] [6] Ou cuit amb pisto [3] [6] Pa integral i fruita [1]	18 Encisam, tomata, carlota i olives Sopa de gallina amb fideu eco [1] [3] [6] Tombet de pollastre amb fabes [6] Pa integral i iogurt artesà [1] [2]	19 Encisam, poma i col llombarda Tosta integral d'hummus eco [1] [6] Paella valenciana [6] Fruita	20 Encisam, tomata, olives i dacsa Crema de carabassa i coliflor [6] Abadejo gratinat amb allioli [2] [4] [6] Pa integral i fruita [1]	Energia 1688 Kj 404 Kcal LIP 16.5 g AGS 3.7 g HC 44.5 g Sucre 11.8 g Proteïnes 19.5 g Sal 1.6 g
23 Encisam, carlota i remolatxa Arròs amb tomata [6] Lluç a la marinera [4] [6] Pa integral i fruita [1]	24 Mezclum, pinya, armela i remolatxa [6] [8] [14] Potatge de cígrons eco amb espinacs [6] Truita francesa [3] Pa integral i fruita [1]	25 Encisam, tomata, carlota i olives Bullit valencià [6] Xulles de tito amb saltat color de panís [1] [2] [6] [9] [12] Pa integral [1]	26 Encisam, poma i col llombarda Pa integral amb tomata i formatge fresc artesà [1] [2] Fideuà marinera [1] [3] [4] [5] [6] [13] Fruita	27 Encisam, tomata, olives i dacsa Crema de pésols i carlota [6] Lasanya casolana de carn [1] [2] [3] [6] Pa integral i fruita [1]	Energia 1569 Kj 375 Kcal LIP 16.1 g AGS 3.7 g HC 41.1 g Sucre 11.1 g Proteïnes 15.0 g Sal 1.6 g
30 Encisam, carlota i remolatxa Llentilles eco amb porro [1] [6] Croquetes de bullit vegetal [1] [2] [7] [12] [14] Pa integral i fruita [1]	31 Mezclum, pinya, armela i remolatxa [6] [8] [14] Olla Alcorina [6] [8] [12] [14] Truita d'abadejo [3] [4] [6] Pa integral i fruita [1]				Energia 1364 Kj 326 Kcal LIP 15.4 g AGS 3.5 g HC 34.0 g Sucre 10.1 g Proteïnes 11.7 g Sal 1.2 g



[1]
Gluten



[2]
Lactis



[3]
Ou



[4]
Peix



[5]
Mol·luscs



[6]
SO₂, sulfits



[7]
Sèsam



[8]
Crustacis

[13]
Fruits de closca

[14]
Fruits de closca

Les elaboracions culinàries es realitzen amb oli de pinyola d'oliva. Les ensalades s'amaneixen amb oli d'oliva verge extra.
No s'afügen en les elaboracions colorants artificials ni potenciadors del sabor.

El pa diari és integral, igual que els macarrons i espaguetis. Els llegums són de procedència ecològica.

Els iogurts són artesans i de proximitat. Presenten una reducció de sucre enfront d'edicions anteriors.

La salsa de tomaca que forma part de diferents elaboracions es cuina de manera tradicional.

Menú recomendado y validado nutricionalmente por la dietista - nutricionista colegiada nº CV00639