



MARÇ 2023 – ESCOLA INFANTIL



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	VALORACIÓ
		1 Encisam, tomata, carlota i olives Sopa de gallina amb fideus eco [1][6] [8][14] Pollastre amb tomata i carabasseta [6] Pa integral i iogurt [1][2]	2 Encisam, poma i col llombarda Tosta integral de "guacamole" i ou ratllat [1][3] Arròs al forn [6] Fruita	3 Encisam, tomata, olives i dacsa Olleta de la Plana vídua [6] Lluç enfarinat [4] Pa integral i fruta [1]	Energia 1769 Kj 423 Kcal LIP 18.0 g AGS 4.2 g HC 42.5 g Sucre 11.6 g Proteïnes 21.9 g Sal 1.4 g
6 Encisam, carlota i remolatxa [6] Creïlles estofades amb verduretes [6] Truita de formatge [2][3] Pa integral i fruta [1]	7 Encisam, poma i col llombarda Arròs amb tomata [6] Aladrocs en adob [1][2][3][4][6][10] [11][12] Pa integral i fruta [1]	8 Encisam, tomata, carlota i olives Sopa de la reina [1][6] Longanisses amb tomata [6] Pa integral i lècti [1][2]	9 Mezclum, pinya i remolatxa [6] Crema de cigrons eco [6] Pollastre amb daus de poma i porro [6] Pa integral i fruta [1]	10 Encisam, tomata, olives i dacsa Llentilles eco estofades [1][6] Pizza margarida [1][2][3][4][6][7][10][11][12][14] Pa integral i fruta [1]	Energia 1624 Kj 389 Kcal LIP 18.7 g AGS 5.1 g HC 34.8 g Sucre 10.3 g Proteïnes 19.5 g Sal 1.6 g
13 Mezclum, pinya i remolatxa [6] Bullit valencià [6] Croquetón d'espinacs i ketchup casolà [1][2][6][7][12] Pa integral i fruta [1]	14 Encisam, tomata, carlota i olives Paella de verdures [6] Truita francesa [3][6] Pa integral i fruta [1]	15 Encisam, carlota i remolatxa [6] Crema de pésols i boniato [6] Filet de llomello a la carbonada [6] Pa integral i iogurt [1][2]	16 Encisam, poma i col llombarda Pa integral amb tomata i formatge [1][2][3] Fideuà de Gandia [1][3][4][5][6][13] Fruita		Energia 1660 Kj 397 Kcal LIP 16.8 g AGS 4.0 g HC 43.7 g Sucre 12.0 g Proteïnes 14.0 g Sal 1.4 g
20 Encisam, carlota i remolatxa [6] Pasta integral amb tomata [1][3] Burger vegetal [1][2][3][7] Pa integral i fruta [1]	21 Encisam, poma i col llombarda Fesols eco amb arròs i carabassa [6] Truita de creïlla i ceba tendra [3][6] Pa integral i fruta [1]	22 Encisam, tomata, olives i dacsa Sopa de pollastre amb fideus [1][6] "Goulash" de titot [6] Pa integral i lècti [1][2]	23 Encisam, tomata, carlota i olives Bròcoli amb creïlla gratinats [2][6] Arròs amb secret [6] Pa integral i fruta [1]	24 Mezclum, pinya i remolatxa [6] Crema de llegums [6] Bunyols de bacallà [3][4] Pa integral i fruta [1]	Energia 1549 Kj 371 Kcal LIP 15.5 g AGS 3.6 g HC 40.0 g Sucre 9.9 g Proteïnes 15.4 g Sal 1.2 g
27 Encisam, carlota i remolatxa [6] Llentilles eco amb espinacs [1][6] Nuggets vegetals amb salsa de tomata [1][2][3] Pa integral i fruta [1]	28 Mezclum, pinya i remolatxa [6] Pasta integral a la napolitana [1][3][6][10][12] Abadejo a la vasca [4][6] Pa integral i fruta [1]	29 Encisam, tomata, olives i dacsa Sopa coberta [1][3][6] Pollastre al forn amb nap [6] Bescuit de poma i pa integral [1][2][3]	30 Encisam, poma i col llombarda Tosta de tomata i tonyina [1][4] Paella valenciana [6] Fruita	31 Encisam, tomata, carlota i olives Crema "bretona" eco [6] Ou amb beixamel [2][3][6] Pa integral i fruta [1]	Energia 1666 Kj 399 Kcal LIP 16.2 g AGS 3.9 g HC 42.5 g Sucre 11.0 g Proteïnes 19.6 g Sal 1.7 g



No cuinem amb potenciadors del sabor ni colorants artificials. Incluem lactic de proximitat amb reducció de sucre enfront d'edicions anteriors.

El nostre menú inclou vegetals frescos de temporada: taronja, plàtan, pera, poma, kiwi, pinya, col de cabdell, carabassa, carabasseta, ceba, porro, bròcoli, moniato, nap, carlota i espinacs