



LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOUS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY	
		<p>1</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida campera / <i>Ensalada campera</i> Llentilles amb bledes Lentejas con acelgas Remenat d'ous amb pernil dolç Huevos revueltos con jamón cocido Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 756.1 HC: 92.2 P: 32.4 G: 27.9</p>	<p>2</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida marinera / <i>Ensalada marinera</i> Crema de carlota Crema de zanahorias Pollastre guisat amb ceba Pollo guisado con cebolla Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 779.9 HC: 93.5 P: 31.2 G: 30.5</p>	<p>3</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida completa <i>Ensalada completa</i> Fideuà de peix de la llotja vilera Fideuà de pescado de la lonja vilera Gelat Helado Kcal: E: 783.8 HC: 101 P: 28.5 G: 28.8</p>	
<p>6</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida d'estiu / <i>Ensalada de verano</i> Paella valenciana <i>Paella valenciana</i> Remenat d'ous amb pit de titot Huevos revueltos con pechuga de pavo Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 763.3 HC: 95.4 P: 27.7 G: 29.4</p>	<p>7</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida tropical / <i>Ensalada tropical</i> Guisat de creïlles i verdures Guisado de patatas y verduras Bunyols de bacallar Buñuelos de bacalao Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 788.6 HC: 93.6 P: 32.9 G: 30.6</p>	<p>8</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida marinera / <i>Ensalada marinera</i> Sopa de fideos Sopa de fideos Mandonguilles a la jardineria Albóndigas a la jardineria Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 735.4 HC: 91.2 P: 25.1 G: 29.4</p>	<p>9</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida valenciana / <i>Ensalada valenciana</i> Amanida de pasta <i>Ensalada de pasta</i> Peix al forn amb salsa verda Pescado al horno con salsa verde Gelats / Helado Kcal: E: 878.7 HC: 101.8 P: 35.5 G: 36</p>	<p>10</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida marroquina / <i>Ensalada marroquí</i> Potatge de cigrons Potaje de garbanzos Coca Mendoza Coca Mendoza Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 859.3 HC: 111.5 P: 33.6 G: 30.3</p>	
<p>13</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida mixta / <i>Ensalada mixta</i> Crema de pèsols Crema de guisantes Cinta de l'hom amb salsa de verdures Cinta de lomo con salsa de verduras Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 778.7 HC: 93.4 P: 33.3 G: 29.6</p>	<p>14</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida Mendoza / <i>Ensalada Mendoza</i> Arròs integral amb tomaca Arroz integral con tomate Truitada de tonyina Tortilla de atún Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 764.4 HC: 92.5 P: 26.3 G: 31.9</p>	<p>15</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida mediterrània / <i>Ensalada mediterránea</i> Guisat de rap Guisado de rape Pollastre al forn amb verdures Pollo al horno con verduras Gelats / Helado Kcal: E: 767.5 HC: 91.1 P: 34.1 G: 28.9</p>	<p>16</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida tropical / <i>Ensalada tropical</i> Sopa de putxero Sopa de putxero Sopa de cocido Acompanyament de putxero amb pilota Complemento de cocido con pelota Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 738.6 HC: 89 P: 33.4 G: 26.4</p>	<p>17</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida de proximitat / <i>Ensalada de proximidad</i> Macarrons amb bolonyesa vegana Macarrones con boloñesa vegana Peix al forn amb tubèrculs Pescado al horno con tubérculos Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 742.6 HC: 98.9 P: 28.7 G: 25.1</p>	
<p>20</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>Amanida mixta / <i>Ensalada mixta</i> Llentilles estofades Lentejas estofadas Truitada de formatge Tortilla de queso Fruita de temporada / <i>Fruta de temporada</i> Kcal: E: 773.1 HC: 94.7 P: 32.6 G: 28.8</p>	<p>21</p> <p>DINAR · COMIDA · LUNCH</p> <p>MENÚ ESPECIAL FÍ DE CURS MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</p>				

* Nuestros menús se adaptan a la recomendación de: "La Asociación Española de Pediatría de Atención Primaria, recomienda no ofrecer frutos secos enteros hasta que los niños hayan cumplido los cinco o seis años".

Este menú está validado por la Dietista-Nutricionista Gloria Baydal Martí (Nº Col:CV00669).

5 tips per cuidar-se aquest estiu.

5 tips para cuidarte este verano

Com es presenta l'estiu, aniràs a la piscina? O prefereixes la platja? Siga com siga, segueix aquests consells per cuidar la teua salut durant les vacances.

1. Descansa, relaxa't i diverteix-te.

2. Hidrata't.

Sabies que la suor és el mecanisme que utilitza el nostre cos per regular la temperatura corporal? Sí, sí, com ho lliges. Al suar, s'allibera aigua a la part superficial del cos. I quan aquesta s'asseca, afavoreix la baixada de la temperatura corporal.

Com que a l'estiu, transpirem més, em de recordar prendre aigua regularment.

3. Alimenta't.

Curiosament, la naturalesa ens posa a l'abast durant l'estiu, les fruites amb més aigua. La bresquilla, els albercocs, les cireres, el meló i meló d'Alger, són les fruites d'aquesta temporada. Aprofita el temps lliure per elaborar preparacions saludables i delicioses, et propose el gelat de plàtan.

Ingredients: rodanxes de plàtan congelades

Elaboració: quan t'abellisca menjar gelat, trau el plàtan del congelador. Deixa'l uns minuts a temperatura ambient. Tot seguit, tritura amb una batidora fins aconseguir la consistència homogènia de gelat. Decora amb canyella o ametlla picada i disfruta!

Avantatge Aquest tipus de gelat sí el pots menjar tots els dies!

4. Fes esport.

Nadar, passejar per la platja, senderisme en zones boscoses i fresques són algunes de les propostes més atractives. Això sí, fes-ho ben matí o a la vesprada per tal d'evitar les hores més fortes de sol.

5. Protegeix-te la pell.

Recorda posar-te protecció solar i renovar-la, sobretot en la nuca i la part superior de les orelles. I per descomptat, d'entre les 12 h i les 17 h de la vesprada, posat a cobert, el sol incideix amb la màxima intensitat.

¿Como se presenta el verano, irás a la piscina? ¿O a la playa? Sea como sea, sigue estos consejos para cuidar tu salud durante las vacaciones.

1. Descansa, relájate y diviértete.

2. Hidrátate.

¿Sabías que el sudor es el mecanismo que utiliza nuestro cuerpo para regular la temperatura corporal? Sí, sí, como lo lees. Al sudar, se libera agua a la parte superficial del cuerpo, y cuando esta se seca, favorece la bajada de la temperatura corporal.

Dado que durante el verano transpiramos más, recuerda tomar agua regularmente.

3. Aliméntate.

Curiosamente, la naturaleza nos ofrece durante el verano las frutas con más agua. El melocotón, los albaricoques, las cerezas, el melón y la sandía, son las frutas de esta temporada.

Aprovecha el tiempo libre para elaborar preparaciones saludables y deliciosas, te propongo el helado de plátano.

Ingredientes: rodajas de plátano congeladas

Elaboración: cuando te apetezca comer helado, sácalo del congelador. Déjalo unos minutos a temperatura ambiente. Seguidamente, tritura con una batidora hasta conseguir la consistencia homogénea de helado. ¡Decora con canela o almendra picada y disfruta!

Ventaja: Este tipo de helado sí lo puedes comer todos los días.

4. Practica deporte.

Nadar, pasear por la playa, senderismo en zonas boscosas y frescas, son algunas de las propuestas más atractivas. Eso sí, hazlo temprano por la mañana o por la tarde con tal de evitar las horas más fuertes de sol.

5. Protege tu piel.

Recuerda ponerte protección solar y renovarla, sobre todo en la nuca y en la parte superior de las orejas. Y por supuesto, entre las 12 h y las 17 h de la tarde, ponte a cubierto porque el sol incide con la máxima intensidad.



*PROPUESTA DE SOPARS / *PROPUESTA CENAS

LUNES / DILLUNS / MONDAY	MARTES / DIMARTS / TUESDAY	MIÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY	JUEVES / DIJOUS / THURSDAY	VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY
		SOPAR · CENA · DINNER Gaspacho. Llorn. logurt. Gaspacho. Llorn. Yogur.	SOPAR · CENA · DINNER Peix blau amb albergínia i pebrera torrades. Fruita. Pescado azul con berenjena y pimiento asados. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb fesols. Fruita. Ensalada con alubias. Tortilla. Fruita.
SOPAR · CENA · DINNER Crema de verduras. Mer a la planxa. Fruita. Crema de verduras Mero a la planxa Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Quinoa amb cogombre i remolacha. Trita. Fruita. Quinoa con pepino y remolacha. Tortilla. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Arròs amb xampinyons. Abadejo. Fruita. Arroz con champiñones. Bacalao. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb tomaca i formatge. Hamburguesa de llentilles. logurt. Ensalada de tomate y queso. Hamburguesa de lentejas Yogur.	SOPAR · CENA · DINNER Bajoques salteades amb pernil. Hamburguesa. Fruita. Judías verdes salteadas con jamón. Hamburguesa. Fruita.
SOPAR · CENA · DINNER Amanida amb cogomtre i arrous. Fruita. Ensalada con pepino y nueces. Tortilla. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Saltnó amb carabassí a la planxa. Fruita. Saltnón con calabacín a la plancha. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Arianida amb cigrons i ou poché. Fruita. Ensalada con garbanzos y huevo poché. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Arianida amb formatge i crostons de pa. Lluc, logurt. Ensalada con queso y picaostes. Merluza. Yogur.	SOPAR · CENA · DINNER Torrat d'albergínia i pebre. Trita de creïlla. Fruita. Berenjena y pimiento asados. Tortilla de patata. Fruita.
SOPAR · CENA · DINNER Torrat d'albergínia i pebre. Trita de creïlla. Fruita. Berenjena y pimiento asados. Tortilla de patata. Fruita.	SOPAR · CENA · DINNER Amanida freda de creïlla. Peix blanc. Fruita. Ensalada fresca de patata. Pescado blanco Fruita.			

* Els suggeriments dels sopars s'han desenvolupat a partir del menú basal, podent no ser aptes per als menús especials o amb al·lèrgies.
* Las sugerencias de las cenas se han desarrollado a partir del menú basal, pudiendo no ser aptas para los menús especiales o con alergias.