

MENÚ a partir de 18 mesos JULIOL 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

ESCOLA BRESSOL EL GARGOT

| | Del 2 al 6 de Juliol | Del 9 al 13 de Juliol | | | |
|------------------|--|--|--|--|--|
| DILLUNS | <p>AMANIDA D'ESPIRALS</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ amb verduretes</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: verdura i peix blanc</p> | <p>VERDURA TRICOLOR</p> <p>TRUITA DE FORMATGE enciam i cogombre</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: arròs i llegum</p> | | | |
| DIMARTS | <p>ARRÒS AMB PERNIL DOLÇ, PÈSOLS I PASTANAGA</p> <p>POLLASTRE AL FORN amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: verdura i llegum</p> | <p>MACARRONS A LA BOLONYESA (salsa de tomàquet amb carn de porc i vedella)</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: verdura i peix blanc</p> | | | |
| DIMECRES | <p>MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL</p> <p>CROQUETES CASOLANES DE PEIX amb enciam i olives</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: verdura i carn blanca</p> | <p>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURETES</p> <p>HAMBURGUESA VEGETAL amb enciam i blat de moro</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: verdura i ou</p> | | | |
| DIJOUS | <p>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES</p> <p>LLOM DE PORC AL FORN amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa i iogurt</p> <p>Sopar: verdura i peix blanc</p> | <p>VICHYSOISE</p> <p>BACALLÀ A LA PLANXA amb albergínia arrebossada</p> <p>Pa i iogurt</p> <p>Sopar: verdura i carn blanca</p> | | | |
| DIVENDRES | <p>CREMA DE VERDURES</p> <p>SALSITXES D'AU amb enciam i blat de moro</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: pasta i ou</p> | <p>CUSCÚS AMB VERDURES</p> <p>GALL D'INDI GUISAT amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa i gelat</p> <p>Sopar: verdura i peix blanc</p> | | | |

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques, arròs i la pasta.
Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat
Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda
Les carns que oferim són de granges de proximitat.

Segueix-nos a les xarxes socials
Descobreix cada mes el consell nutricional a blog.teno.cat



MENÚ de 12 a 18 mesos JULIOL 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

ESCOLA BRESSOL EL GARGOT

| | Del 2 al 6 de Juliol | Del 9 al 13 de Juliol | | | |
|------------------|--|--|--|--|--|
| DILLUNS | <p>AMANIDA D'ESPIRALS</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ amb verduretes</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: verdura i peix blanc</p> | <p>VERDURA TRICOLOR</p> <p>TRUITA DE FORMATGE enciam i cogombre</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: arròs i llegum</p> | | | |
| DIMARTS | <p>ARRÒS AMB PERNIL DOLÇ, PÈSOLS I PASTANAGA</p> <p>POLLASTRE AL FORN amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: verdura i llegum</p> | <p>MACARRONS A LA BOLONYESA (salsa de tomàquet amb carn de porc i vedella)</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: verdura i peix blanc</p> | | | |
| DIMECRES | <p>MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL</p> <p>CROQUETES CASOLANES DE PEIX amb enciam i olives</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: verdura i carn blanca</p> | <p>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURETES</p> <p>HAMBURGUESA VEGETAL amb enciam i blat de moro</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: verdura i ou</p> | | | |
| DIJOUS | <p>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES</p> <p>LLOM DE PORC AL FORN amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa i iogurt</p> <p>Sopar: verdura i peix blanc</p> | <p>VICHYSOISE</p> <p>BACALLÀ A LA PLANXA amb albergínia arrebossada</p> <p>Pa i iogurt</p> <p>Sopar: verdura i carn blanca</p> | | | |
| DIVENDRES | <p>CREMA DE VERDURES</p> <p>SALSITXES D'AU amb enciam i blat de moro</p> <p>Pa i fruita del temps</p> <p>Sopar: pasta i ou</p> | <p>CUSCÚS AMB VERDURES</p> <p>GALL D'INDI GUISAT amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa i gelat</p> <p>Sopar: verdura i peix blanc</p> | | | |

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lenties i mongetes seques, arròs i la pasta.
 Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat
 Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda
 Les carns que oferim són de granges de proximitat

Segueix-nos a les xarxes socials
 Descobreix cada mes el consell nutricional a blog.teno.cat



MENÚ de 6 a 12 mesos JULIOL 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

ESCOLA BRESSOL EL GARGOT

| | Del 2 al 6 de Juliol | Del 9 al 13 de Juliol | | | |
|-----------|---|---|--|--|--|
| DILLUNS | VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA Fruita triturada | VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA Fruita triturada | | | |
| DIMARTS | SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE PLANXA Fruita triturada | VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA Fruita triturada | | | |
| DIMECRES | VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA Fruita triturada | VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA Fruita triturada | | | |
| DIJOUS | VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA logurt | VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA logurt | | | |
| DIVENDRES | SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I GALL D'INDI PLANXA Fruita triturada | SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I GALL D'INDI PLANXA Fruita triturada | | | |

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques, arròs i la pasta.

Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat

Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda

Les carns que oferim són de granges de proximitat.

Segueix-nos a les xarxes socials

Descobreix cada mes el consell nutricional a blog.teno.cat Segueix-nos a les

