

# TORRE BARONA

Dieta: SENSE LACTOSA

Març - 2018

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

□

□

□

1

FIDEUS A LA CASSOLA  
LLUÇ A LA BASCA  
ENCIAM I BLAT DE MORO  
IOGURT DE SOIA

2

MACARRONS AMB ALLADA  
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB  
MAIZENA  
PATATES XIPS  
IOGURT DE SOIA

5

LLENTIES AMB VERDURES  
TRUITA DE PATATES  
ENCIAM I TOMÀQUET  
FRUITA

6

PATATES GUISADES AMB CARN MAGRA  
FILET DE LLUÇ AL FORN  
AMANIDA D' ENCIAM, REMOLATXA,  
OLIVES I BLAT DE MORO  
FRUITA

7

MONGETES TENDRES AMB PERNIL  
CONTRACUIXA DE POLLASTRE A LA  
PLANXA  
AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA,  
OLIVES VERDES I BLAT DE MORO  
FRUITA

8

TALLARINES INTEGRALS AMB BOLETS  
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA  
ENCIAM I BROTS DE MONGETES  
IOGURT DE SOIA

9

ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET I  
ALFÀBREGA  
HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA  
PLANXA  
FRUITA

12

CREMA DE PASTANAGA  
MANDONGUILLES AMB SALSINA I  
PATATES A DAUS  
FRUITA

13

ARRÒS THAI (AMB VERDURES)  
TONYINA A LA PLANXA  
AMANIDA DE TOMÀQUET, BLAT DE  
MORO I OLIVES  
FRUITA

14

SOPA D'AU AMB PASTA  
FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN  
PÈSOLS  
FRUITA EN ALMÍVAR

15

CIGRONS (ECOLÒGIC) ESTOFATS AMB  
VERDURES  
TRUITA FRANCESA  
ENCIAM I COGOMBRE  
IOGURT DE SOIA

16

ESPIRALS AMB ALLADA  
FILET DE LLUÇ AL FORN  
AMANIDA D' ENCIAM, TOMÀQUET,  
CEBA I PASTANAGA  
FRUITA

19

CREMA DE PÈSOLS  
LLOM A LA PLANXA  
PATATES A DAUS  
IOGURT DE SOIA

20

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC)  
AMB VERDURES  
POLLASTRE ROSTIT  
ENCIAM I PEBROT VERMELL  
FRUITA

21

ARRÒS BOLONYESA (ARRÒS AMB  
TOMÀQUET I CARN PICADA)  
ABADEJO A LA PLANXA  
ENCIAM I BLAT DE MORO  
FRUITA

22

GALETS AMB SOFREGIT  
TRUITA DE PERNIL DOLÇ  
AMANIDA D' ENCIAM, TOMÀQUET I  
PASTANAGA RATLLADA  
IOGURT DE SOIA

23

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL,  
MONGETA I PASTANAGA)  
FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT  
ENCIAM I BLAT DE MORO  
FRUITA

26

SETMANA SANTA

27

SETMANA SANTA

28

SETMANA SANTA

29

SETMANA SANTA

30

SETMANA SANTA



**Observacions:** No utilitzar ingredients que continguin l'al·lergen no tolerat (llegir l'etiquetatge) i evitar la contaminació creuada durant el procés.

Scolarest

MENJAR APRENDRE VIURE

# TOT ENCAIXA

Completa la teva dieta diària amb una alimentació adequada



Pa, cereals o derivats



Llet o derivats



Fruita fresca i hortalisses

**ma**

“Menjar un cop al dia en família ajuda a prevenir l'anorèxia i la bulímia”



NOTES:

En cas d'al·lèrgia o intoleràncies cal mantenir una bona alimentació substituint els aliments no tolerats pels permesos dins de la mateixa família



Respecta el patró de la

## DIETA MEDITERRÀNIA

(Segons dades d'IFMed)

**CADA ÀPAT**

Aigua



Oli d'oliva



Fruites (1 o 2 racions) o verdures (2 racions o més)



Pa, pasta, arròs, cuscús i altres cereals (1 o 2 racions)

**DIARI**

- Làctics (de 2 a 4 racions)
- Fruits secs, llavors i olives (1 o 2 racions)
- Llegums i lleguminoses (2 racions o més)
- Herbes, espècies, all i ceba

**SETMANAL**

- Patates (fins a 3 racions)
- Carn vermella (màxim 2 racions)
- Carns processades (màxim 1 racció)
- Carn blanca (2 racions)
- Peix/marisc (més de 2 racions)
- Ous (de 2 a 4 racions)
- Dolços (fins a 2 racions)



Completa amb un adequat

## MENÚ DE SOPAR

Vegetals crus o cuinats



Aigua



Oli d'oliva



Fruites o làctics



Hidrats de carboni

Proteïna (Carns, peix, ous o llegums)



SI HEM DINAT... —————> PODEM SOPAR...

Cereals, fècules o llegums	→	Hortalisses crues o llegums cuits
Verdures	→	Cereals o fècules
Carn	→	Peix o ou
Peix	→	Carn magra o ou
Ou	→	Peix o carn magra
Fruita	→	Làctics o fruita
Làctics	→	Fruita

**Scolarest**

La nostra empresa congela el peix que ha de ser consumit cru o poc fet, d'acord amb RD 1420/2006 Segons allò que estableix l'RE 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lergègens dels menús elaborats