

TORRE BARONA

Dieta: SENSE OU

Desembre - 2018

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

SPAGUETI SENSE GLUTEN NI OU AMB SALSINA DE TOMÀQUET NATURAL
FILET DE BACALLÀ AL FORN
PEBROT FREGIT
FRUITA

4

CREMA DE CARBASSÓ
ESTOFAT DE VEDELLA AMB XAMPINYONS
I OGURT DE SABORS

5

CIGRONS GUISATS AMB ESPINACS I OLI D'ALL
FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA
AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

6

FESTIU

7

FESTIU

10

ARRÒS AMB VERDURES
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA
AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, CEBA I PASTANAGA
FRUITA

11

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
POLLASTRE SALTEJAT AMB VERDURES
I OGURT DE SABORS

12

LLEGUM ECOLÒGIC
MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC) GUISADA AMB PASTANAGA
GALL DINDI A LA PLANXA
AMANIDA D'OLIVES
FRUITA

13

GALETS SENSE GLUTEN NI OU AMB ALLADA
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA DE BLAT DE MORO CEBA, TOMÀQUET I ALL I JULIVERT
FRUITA

14

MONGETES TENDRES NATURALS AMB OLI D'OLIVA
HAMBURGUESA DE VEDELLA CLÀSSICA AL FORN AMB "PISTO MANCHEGO"
FRUITA

17

LENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS INTEGRAL
PIT DE GALL DINDI AMB SALSINA, ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

18

BULLIT VALENCIÀ AMB MONGETA, PATATA I PASTANAGA
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
FRUITA

19

CREMA DE PASTANAGA (ECOLÒGIC)
VEDELLA AMB SALSINA
I OGURT DE SABORS

20

MENÚ ESPECIAL DE NADAL
SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
PATATES A DAUS
POSTRES ESPECIAL (SENSE GLUTEN NI OU NI PLV NI FRUITS SECS)

21

ARRÒS BLANC AMB TOMÀQUET I ALFÀBREGA
FILET DE BACALLÀ AL FORN
AMANIDA VERDA
FRUITA



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)
- Fruïts 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)



Vegetals crus o cuinats



Aigua



Oli d'oliva



Fruïtes o làctis



Hidrats de carboni



Proteïna (Carns, peix, ous o llegums)



SI HEM DINAT... → PODEM SOPAR...

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

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

Scolarest