

TORRE BARONA

Dieta: SENSE LACTOSA

Gener - 2019

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

8

MACARRONS AMB TOMÀQUET
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB
MAIZENA
AMANIDA VERDA
FRUITA EN ALMÍVAR

9

MONGETES BLANQUES ESTOFADES
FILET DE LLUÇ AL FORN
VERDURES
FRUITA

10

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS,
BLAT DE MORO I PASTANAGA)
POLLASTRE ROSTIT
AMANIDA VERDA
IOGURT DE SOIA

11

SOPA DE BROU AMB PASTA
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
FRUITA

14

CREMA DE CARBASSA I PASTANAGA
VEDELLA AMB SALS
IOGURT DE SOIA

15

ARRÒS AMB TOMÀQUET
FILET DE LLUÇ AL FORN
ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

16

CIGRONS (ECOLÒGIC) ESTOFATS AMB
VERDURES
TRUITA DE PERNIL DOLÇ
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

17

MONGETES TENDRES AMB PATATES
PERNILETS DE POLLASTRE
PURÉ DE PATATES
IOGURT DE SOIA

18

MACARRONS AMB TOMÀQUET
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA MIXTA
FRUITA

21

LLENTIES AMB PATATA
FILET DE LLUÇ AL FORN
TOMÀQUET A DAUS
FRUITA

22

ARRÒS AMB VERDURES
TRUITA FRANCESA
SAMFAINA
FRUITA

23

PATATES GUISADES AMB VERDURES
FILET DE LLUÇ A LA MARINERA
FRUITA

24

SOPA D'AU AMB PASTA
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
AMB ROMANÍ
ENCIAM I PEBROT VERMELL
FRUITA

25

CREMA DE PÈSOLS
SALSITXES DE PORC
AMANIDA MIXTA
IOGURT DE SOIA

28

PAELLA AMB POLLASTRE
TONYINA A LA PLANXA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

29

CIGRONS A LA BOLONYESA
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I OLIVES
IOGURT DE SOIA

30

FIDEUS A LA CASSOLA
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA
PATATES FREGIDES
FRUITA

31

CREMA DE CARBASSA
HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN
AMB PATATES PALLA CASOLANES
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 làctics

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

