

# MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE aramark

MES: Setembre 2018

COL·LEGI: PIA BALAGUER

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	I. Nutricional
					Kcl: 0 HC: 0 Prot: 0 Lip: 0
3	4	5	6	7	Kcl: 0 HC: 0 Prot: 0 Lip: 0
10	11	12 Espaguetis bolonyesa Llom arrebossat amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa	13 Llenties a la jardinera Truita francesa amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) logurt i pa	14 Crema de verdures Pollastre rostit al romaní amb xampinyons saltats Fruita i pa	Kcl: 672 HC: 77 Prot: 32 Lip: 28
17 Mongeta tendra amb patates Llonganissa al forn amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita i pa	18 Cigrons estofats Croquetes de pollastre amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) logurt i pa	19 Amanida d'arròs (tonyina, tomàquet i olives) Abadejo a l'andalusa amb samfaina Fruita i pa	20 Ensalada russa Estofat de gall dindi a la jardinera logurt i pa	21 Pasta saltada amb verduretes Abadejo a la donostiarra amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita i pa	Kcl: 732 HC: 80 Prot: 30 Lip: 34
24 Minestra de verdures saltadas Mandonguilles de vedella amb salsa Fruita i pa	25 Llenties a la jardinera Truita de formatge amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) logurt i pa	26 Amanida alemanya Lluç amb salsa verda Fruita i pa	27 Sopa de peix Magre amb salsa amb patates fregides logurt i pa	28 Paella de verdures Caella empanada amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita i pa	Kcl: 655 HC: 65 Prot: 34 Lip: 30